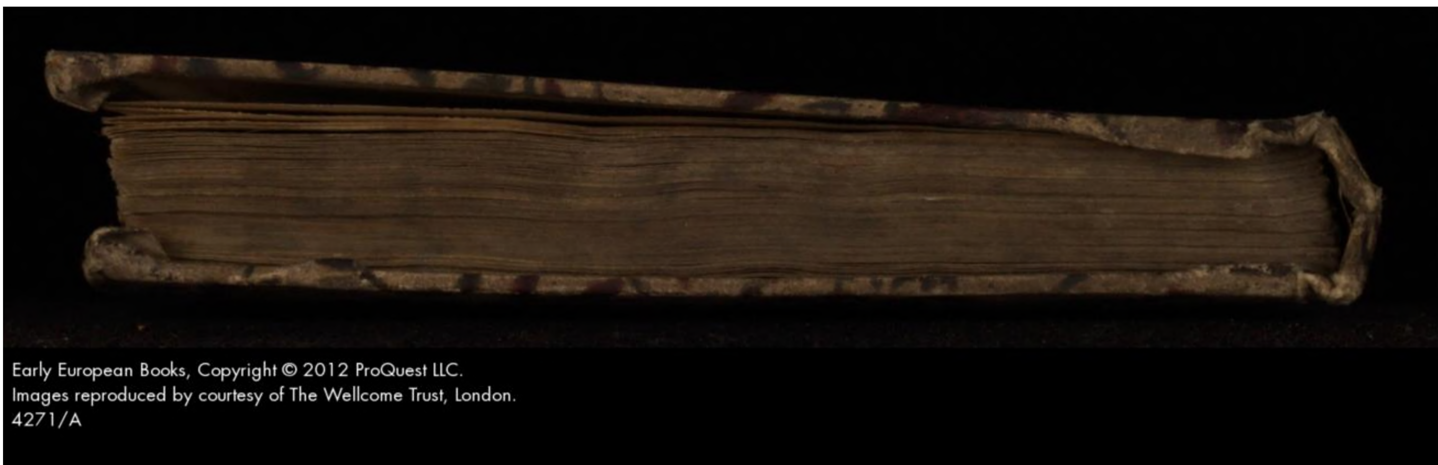




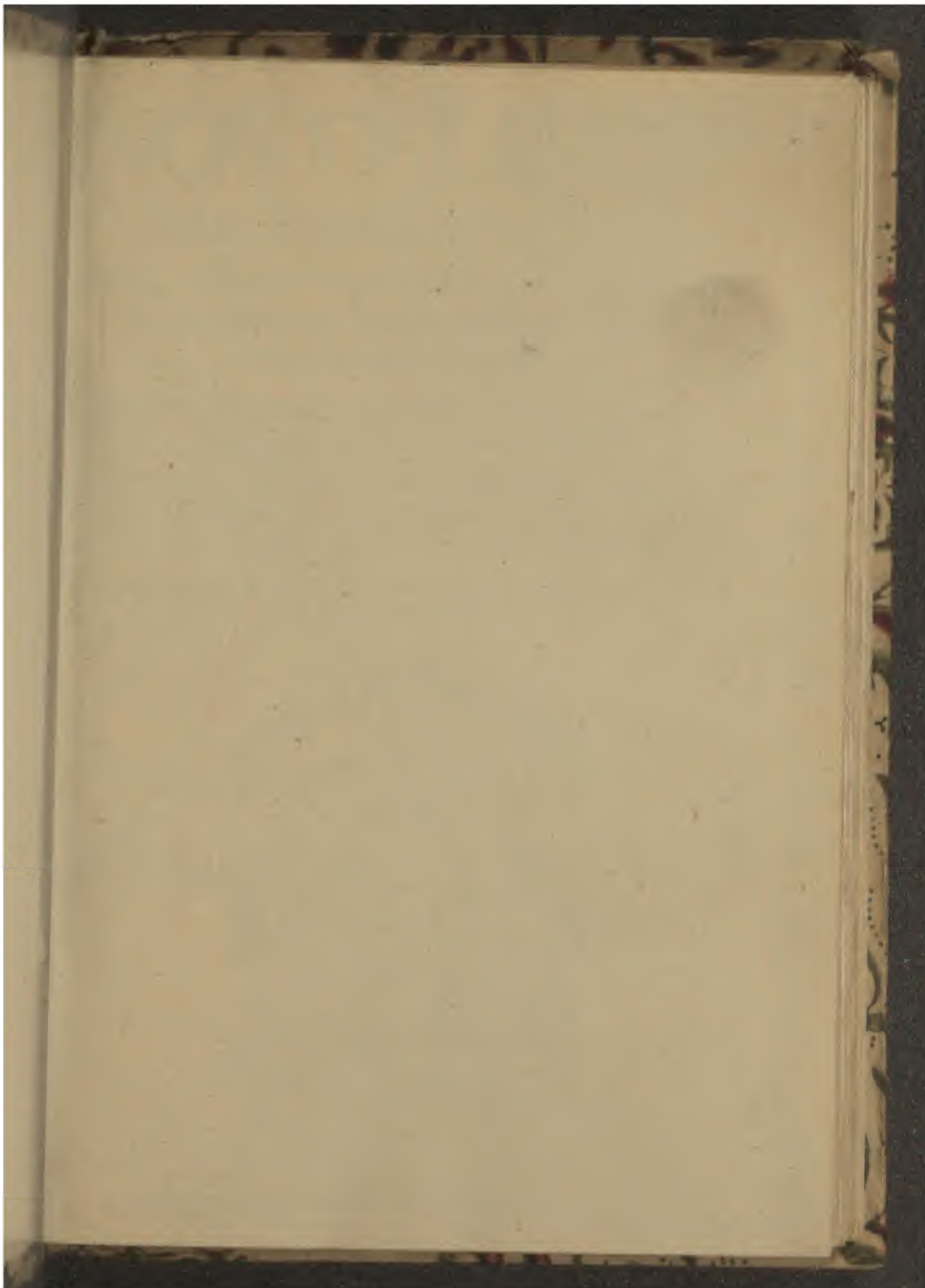


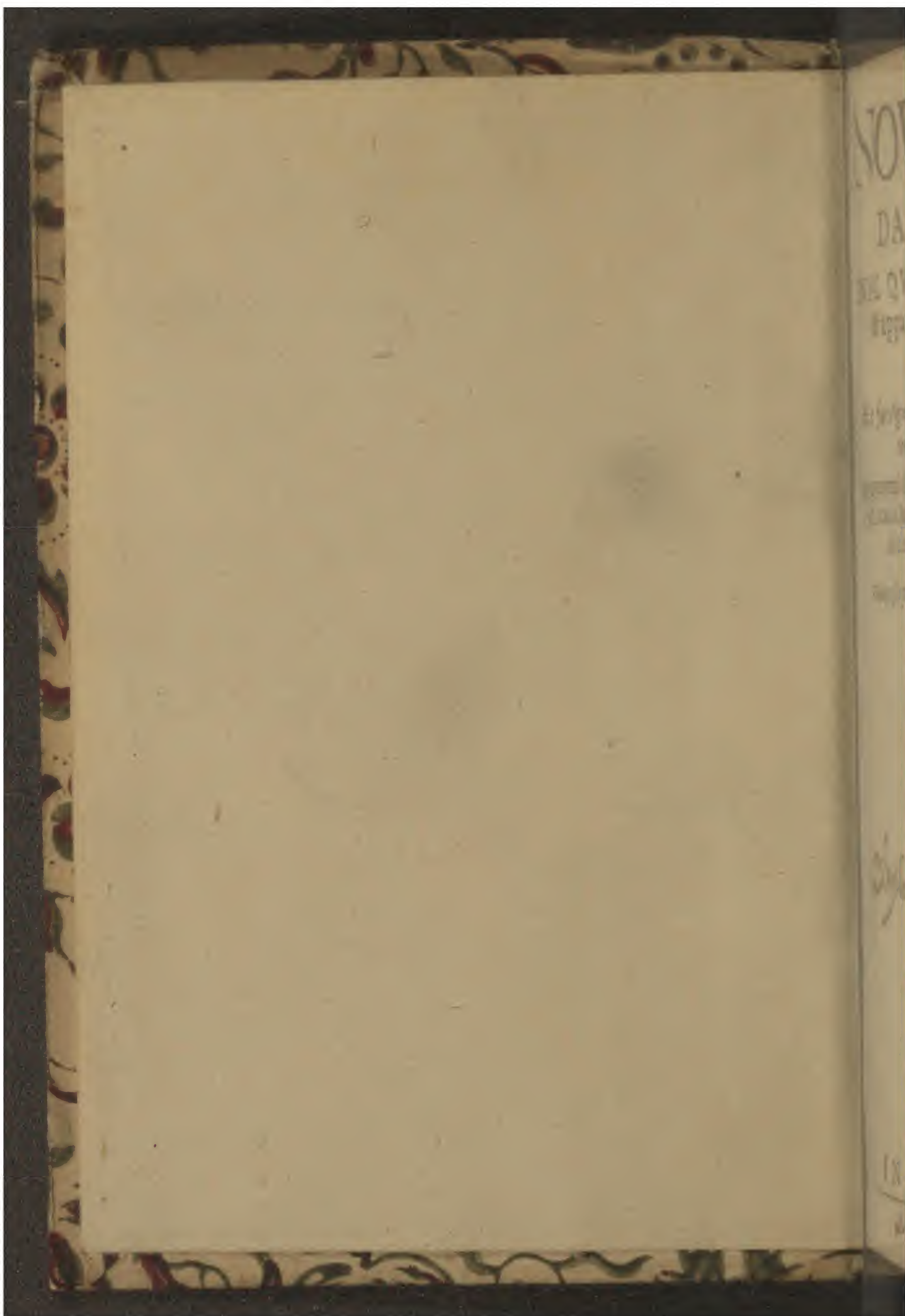






4271/A





IL NOVO LIBRO DA BANCHETTI,

NEL QVAL S'INSEGNA IL MODO di apparecchiar Tauole, & ornar camere per ogni gran Prencipe.

Et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i tempi, così di carne, come di pesce.

Aggiuntoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, & vccellami opera molto necessaria a Maestri di casa, a Scalchi a credencieri, & a Cuochi.

Composto per M. Cristoforo da Messisbugo & hora di nuouo corretto, & ristampato.



IN VENETIA, M.DC.XXVI.

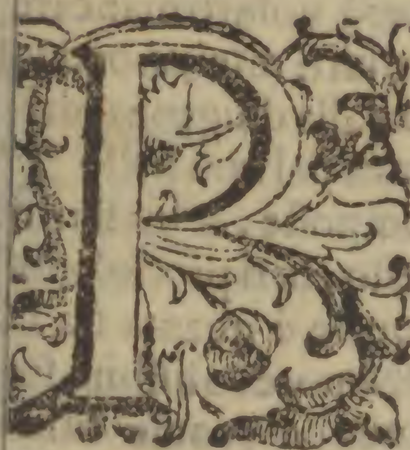
Appresso Girardo, & Iseppo Imberti.





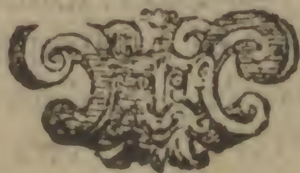
ALL'ILLVSTRISSIMO
ET REVERENDISSIMO,
SIGNORE,

IL SIG. DON HIPPOLITO da Este, Cardinal di Ferrara.



Vblicata che fù Illustris. & Reuerendiss. Monsignore, la desiderata nouella di q̃lla honoratissima dignitade che già molti anni prima vi haueano prescritto i meriti grandi, il valor singolare, & le virtù infinite, che vi illustrano l'animo, talhe egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore, senti subito infondersi in me quella grande, e smisurata allegrezza, che sentir dee vno fedele sincero, & affettionatissimo seruidore, come io vi sono. La onde ardendo tutto di desiderio di far similmente conoscere gli altri inestimabile consolatione che mi gioa nel core, deliberai di fare vna festa magnifica urlando sempre, col l'alludere a certi danari, liuali dall'altrui ingordigia rapiti mai non mi perennero alle mani, & si come quei baiocchi (bonì di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, cosi punto il Banchetto che io faceuo era tutto om-

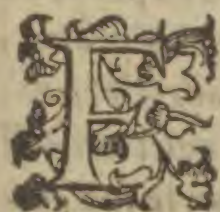
bra ſogno, chimera, fittione, mettafora, & allegoria. Lequal coſe deſcritte, & narrate con quel miglior ordine che io ſeppi, & che lor conueniua, all'honorato, & glorioſo nome di V.S.R. hauendo deſtinato di dedicare, come per vn perpetuo teſtimonio della ſomma allegrezza mia; eſſendomi ſtato ciò fare prohibito da chi mi può comandare, differendo ad altro tempo la editione (ſe pur ella mi ſia mai conceſſa) non ho però uoluto mancare di conſecrarle hora alcuni conuitti miei, abondanti di varie, & diuerſe uiuande dalla diligenza, dalla induſtria, & dalla eſperienza del mio baſſo, & rozzo ingegno ritratte, & compoſte, & in effetto fatte, a fin che V.S.R. da queſto, ben picciolo, indicio, poſſa comprendere, quale è quanta ſia la prontezza, & la efficaccia dall'amoreuoliſſima ſeruitù mia verſo lei. Quantunque poi (come biſognerebbe) le forze non m'accompagnano. Alla cui buona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.



ME-

MEMORIALE PER FARE VNO APPARECCHIO. GENERALE.

Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.



Atta prima la prouisione dello allogiamento in vna corte, ò palazzo, e non potendo in vno solo palazzo accomodarsi cercando altre cose piu propinque per supplimento di quello che nõ si può in vno solo, sì per le persone, come per cavalli, posciahauuta lista della comitiua, fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, & accommodarti secondo i tempi, e paesi, doue ti ritrouarai, come ti sarà mostrato a pieno.

Prima trouerai tapezzarie, lettiere, letti, materazzi, pagliarizzi, cauezzali, con lenzuola, coperte, copertori piume, & guanciali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piaccia chiamarli forniti pel luoco, il quale si deue apparare, & prosumare à tempo.

Arpioncelli, chiodi, bulette, ouer brocche, martelli, scale per apparare, e picche per sorgere le tapezzarie quando s'appara, & per accendere torci posti in alto, & ammorzargli, cauedoni, palette, mogliette, zampini, mantesetti, solfanetti, e schermagli.

Tauole, trespoli, panche, panchette, scarane, & cossini da sedere in camera, e doue si starà a uedere ballare, se si ballarà, & scanni da desto.

Mantili per le prime tauole, per credenze, bottiglierie, tinelli per imbandire, & da rispetto, saluiette, truccha bocca, touaglia da acqua a mani, & da uiuande, trucca coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine per trinciare, & coltelli per le tauole, e cucchiari, e pironi.

Candellieri per la prima tauola d'argento, e per le altre tauole, & camere, et credenze, bottigliere, & cucina, & officij di ottone, o di ottone, o di legno, candellieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli accadẽdo. Poi lampade, lanternoni per attacare con le sue corde, & girelle, lucerne da solaro, Moccadori da lume. Uite da attaccare.

Baccini, & bronzini d'argento per le prime tauole, et altre per altre tauole.

Saliere d'argento per la prima tauola, & poi salini, per le altre.

Mazzoli di fiori secondo la stagione, & nella uernata fiati di seta, & oro, & d'argento da mettere uno per posta sopra le saluiette uolendone, stecchi per nettare i denti.

Pani da tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, michini, maroncini nauicelli, & bracciatelle di più sorte biscotelli con latte, & zuccaro, ò senza crescentine di butiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse, sacchi, ceste.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, &

altri

altri bisogni

Maluagia, romania, bastardo, greco di sommo, greco Toscano, siruolo, trebbiano, amabile, racese, vernaccia, vin bianco, ò nero, o claretto grande, ò picciolo, dolce, ò non dolce, acerbo, ò racente, ò tondo, albana, & graspia, magnaguerra, latino romanesco, sanseuerino, raspato, corso, acquoso, o d'altra sorte, secondo il tempo, o loca doue tutti trouerai. Et vino da famiglia, acqua, aceto, agresto, sabba, botte, barile, piriotti, tabbe, pirie leue.

Carne di manzo, vaccina, uitella di più sorte, porci, saluatici, e domestici, ceruo, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porchette, lepre, conigli, ghiri, pauoni, fagiani saluatici, & domestici, pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, becchazze, nottulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, o tarabusi, aeroni, becaroelli, anadre saluatiche, & domestiche, arzauole, grosse, mezane, & picciole, girioli, peuere, felizette, et altri uccelli.

Capponi grassi, & carnosi, & similmente le galline, pollastri, o pollastre, colombi casalenghi, ò di colombara ò palombi, voua fresche, & non fresche.

Salami di porco inuestiti, o non inuestiti, salciccioni, zambudelli, mortadelle di fegato, mortadelle gialle, sanguinacci, bianchi, & rossi, tomaselle, salciccia rossa, & gialla, migliazzo.

Persciutti, sommate, coppe di bue in pezzi, salata, lingue di bue, gambetti, oche in sale, teste di porco insalate robba in dobba, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di vittello, fegati di polli, & paperi, & di

porco, coratelle, & testeciole d'agnello, o capretto, ceruella di porco: piedi di porco castrato, ò vitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di uitello, poppe line di vitella, lombi di porco, o di due, panciette di porco per tortelletti, grasso, & midolla di bue, o vitello per pasteli, minestra, fiadoncelli, & torte.

Lardo, carne salata; carne uerzellata, sugnia, & dileguado.

Pesci freschi: cioè, sturione, ladano, copese, porcellette; trute, carpioni, sardoni, angi, chieppe, luci, tenche, vaine, ò carpe, persichi, lamprede grande, & picciole, temuli, pescherie minute di fontane, gambari mutati, rane, lumache, gal ane, pesciolini piccioli, strigi, barbi, cauedoni, soette, scardoe, zangarinelli piccioli.

Varuoli, rombi, orate, dentali, barboni, triglia, lombrina, corbi, alamide passere, & passaretti, ceuali di più sorte, meggie, sgombri, sori, gòi, albari, fraolini, agoselle, sardelle, paganelle, menole, anguille di più sorte: Altra pescaria minuta da tratta di mare, seppie, calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, sfore, et oltramini, pesce cappone, tonelli. Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come maccarelli, po pe, raze, pesce cane, & altri che sono cibi per galeotti.

Pesce salato, cioè salamone, tarantello, tone, tonina, schinale, enchioe, megliora menti, scauezzadure, ceriole, bu atelli, maggie, & altri ceuali salati, meggie, & bottolli, & anguille affumate, orate, ceuali, & altri pesci nell'aceto, sardelle, marulose, sgombori, renghe

bian-

bianche, & affumate.

Cauiaro fresco, & sallato, botarghe, pesce de foglia, astesi, gambari, granceuole, grancipori, grancelle, molecche, schille gambarelli di mare, d'acqua dolce.

Ostreghe, cappe sante, spolette, peuerazze, cappe, calcinelli pantalene, arcelle.

Funghi freschi, salati, & spanzole.

Butiro, ricotta, ricotta di butiro, caui di latte, gioncate, panna di latte, mantiglia.

Formaggio duro, grasso tomino, pecorino, sardesco, marzolini, prouature, & rauogliuoli.

Oliue, persiche, fichi freschi, e secchi, poponi, scotie, vua fresca di varie sorte, & secha, vua passa, vua schiaua, cibibo damaschino, dattali, lazaruoli, peri, & pomi di più sorti, & carchioffoli, cardi, alberges, arbicocchi, moniache molegnane.

Cotogne pome granate, noci, garugli, nocciuole fresche, & secche susine fresche, & secche, marene fresche, & secche, ciregie di più sorte frauole, nespili, carate, trasi, tartuffole. Frutte in aceto, trigoli.

Insalate di latuche, lattuca accapucciata, lattuca longa, indiuia cime di radicchi da cuocere, ramponzoli, crescione, drago, & altri miscugli, cappari, carobbe, sparaci, e cipolle, cocomeri, o citrioli, menta, fiori di boragine, di bugolosa, e di menta, e di rosmarini, rape, cedri, ale, piedi, magoni di polli, polpe di pauoni, di faggiani, capponi pernici, & fasioletti, & pisello in bacelli, tutte per salate lequali ancor di carne fredda potransi fare.

Ra-

Radici, rauanello: raffano, remolacci, aglio, porri, scalogne,

Petroselino serpilla, maggiorana, menta, ramerino, basilico salvia, lauro, & altre herbe odorate, & amare, pestinacche.

Rape, nauoni, cauoli, gretti, e bianchi, verzoti, capucci, broccoli, cauoli, rape, cauoli fiore, spinacci, herbuccie, zucche di più sorte.

Finocchi, finocchietti freschi, & in aceto.

Piselli fagioli, ceci bianchi, & rossi, bacelli, ciserchia frescha, secca, & parte infranta: & faua menata.

Limoni, melerancie, riso, farro, formento, grosso, & lente, maccheroni Napoletani, vermicelli, e sosameli.

Olio per insalate, cucina, e lampade, sale, e salina bianca.

SPETIARIE.

Doppieri bianchi, & rossi, & torchietti, & candelotti, & candele bianche rosse, & candele di seuo, & torci di corda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, a più foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, pistachea, fauonea, sosameli, pan papato di zuccaro, e di mele.

Azimi d'Hebrei, zoccherini di monache, berlingozzi, & frutte di zuccaro.

Cedro scorze di limoni, arancie, limoncelli, lattuca, cocomeri, zuccaro, pere limoncelli, nespole, & altre frutte in siroppo, coperte di zucchero.

Trazea di cannella, di rancetti. Anime di melloni, pignuoli, pestacchi, mandorle, nocciuole, coriandri, & anesi, confetti bianchi, con muschio, e senza, & mandor lata.

Copette, toroni, calisoni, mostazzoli di zocchero.

Codognata, codogni in quarto, gelatia di codogni.

Marene in siroppo, & fresche, coperte di zuccaro, & brogne in siroppo, & codognata Genouese, & perata.

Acqua zuccherata, chiarea, e Hippocras.

Mostarda di più sorte, sapor d'vua, di codogne, et marene, corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle viuande, zucchero grosso, fino, & zucchero candido intiero, & pesto.

Cannella, peuere, pepe longo gengeuero, garofani, noci moscate, macis, croco intiero, & pesta, specie fine apparate, & miste.

Mandole, vua passula pignuoli, pistacchi, nocciuole.

Farina d'amito, & il riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua nanfa, & altre acque odorifere per le mano.

Mele.

Grana paradisi.

Profumo detto altre uolte a principio.

Per mettere la specciaria tutta insieme.

Dateri, e cibibo altra uolta detto, & hora repetito.

Stopino.

Carta di strazze.

MASSARITIE DI CVCINA.

Caldaia di capi di latte.

Zanzola, da latte mele.

Pelle di capretto scorticato à follesell i, per fare la mantiglia.

Cazza de gellatiua, schrizzotto per li vermicelli di butiro, ingegno per li maccheroni.

Catino da mangiare bianco, o riso Turchesco, & altro la sua palletta di legno.

Catinelle piccioli per i capi di latte.

Catini, & cattinelle per impastar viuande.

Mastelli, mastellette, & secchie per cucina. & per altroue.

Caldai grandi. Pentolini, stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & colatori.

Cazza per frigere i rosami di pasta.

Padelle grandi, mezzani, & picciole.

Testi di rame, o di pietre, oltre vn forno.

Trepiedi, catene da fuoco.

Mescola da sapore.

Spediere, & spedi d'arrosto sottili, et grossi, et ghiotte

Mortaio, macinelle, & pistelli.

Gratelle grandi, & picciole.

Badili.

Mescole forate, & da menestrare grandi, et picciole.

Tauola di pasta, & lasignadori.

Coltelli, gratuggie, speronele, & bussoli, & ferri per la pasta Todesca.

Asse,

Aſſe, e palette per far cauiaro, ſe ſarà tempo.

Azza d'Arroſto, & per cucire, refe, & aghi.

Sedacci, o ſtamegna, o criuelli.

Granate, & granatelli, acqua, bone legne ſopra tutto.

Tauola per la prima tauola, credenza, bottiglierie, tinelli, cucina, per lauorare, & per imbandire, & alli officij, & da riſpetto, tutte fornite di treſpoli panche, & panchette, o ſcaranne, e carpette per le prime tauole. Quelli di cucina: ſenza panche, eccetto pe'l biſogno de cuochi,

Tribunale per le donne, & piſſeri, ſe ſi ballerà.

Fiaſchi d'argento, ſtagno, pietra, o vetro coppe: e bicchieri, dal piede, e bicchieri communi, e maſtellette di vetro, coperchi di coppe, perretti per i Nobili.

Guaſtade boccaline, peretti di criſtallo, orinali, cantari, & ſecchieli, boccali grandi, & piccioli.

Piattelletti per inſalate, & ſputi, piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piatelli grandi per arroſto groſſo, & oſtreghe; ſcudelle; & ſcudellini, e tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceſte lūghe dal manico; con cui ſi poſſa andare leuando le robbe di tauola.

Sparture per ridurui le robbe che ſe leuaranno di tauola.

Corda da pozzo: o per altri biſogni, ſtoppa, per ſtoppare fiaſchi, & altri biſogni.

Arme dipinte, feſtoni, tremola, fronde, ſe ſarà per nozze.

Similmente mazze depinte per li ſopraſtanti.

S'è tempo da maschere, sarà buono mettere in ordine vno camerino con qualche habito da maschere, & ordinare vno che n'habbia cura.

O F F I C I A L I.

Vno Siniscalco generale, cō due che suppliscano à quel lo che egli solo non può, vno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in tauola, et leuare secondo che li dirà, con Spenditori.

Vno con la lista che vada sopraueden do alle Creden ze a far metter sapori, e paste, e robbe fredde, limoni, me laranci, sapori, oliue, vue, & altre cose secondo che se ranno notate su la lista del Banchetto.

Vno Siniscalco alle donne fuori della prima tauola, & credenziere, imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al tinello col credenziere, imbanditore, panatiero, canevaro, & aiutanti.

Credenzieri, & bottiglieri alle prime tauole, con famiglie che vadano sù, & giù a portar vini, & acque, & piatteli vuoti, & altre cose.

Vno con due ò tre huomini che faccia porre, & leuare le Tauole, inacquare, & spazzare il luoco, & profumarlo.

Due che raccogliano tutte le robbe in vna dispensa, & tengano conto a cui dispensano.

Due che habbino cura di far leuar piatti, et portargli alla cucina, ò credenza doue ordinerà il Siniscalco generale ò suoi supplimenti.

Portatori da piattelli che vadano alla cucina.

Per-

Persone che restino à dar bere, e non si partino quando gli altri vanno alla cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuaranno di tauola, che si siano amoreuoli al patrone, & habbiano più cura dell'honore del patrone, che dell'util proprio.

Uno con compagni c'habbia cura della porta.

Caneuaro, con un garzone, che stia sempre in canena.

Vno officiale che habbia un garzone da rispetto per cosa che sopra giongesse.

Che li piffari mangino quando il Duca mangia, o la prima tauola, non vi essendo il Duca, o altro Principe.

Vna persona de conto, ò più, che vada alla porta, & riceua Nobili, & massime le Donne che veranno alla festa, & regazzi con torci accesi, se sarà di notte. Due soprastanti dalla cucina alla tauola, che vadano soprauedendo, se le robbe vanno in tauola.

Vno sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & acqua.

Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA, ò altroue.

Caualcature, Cuochi, Muli, Carette, Naui.
Fornaro, Massarie sue.
Beccaro, e sue massaritie.
Cucina fornita.
Credenza fornita.
Tinelli forniti.

Guar-

Guardarobba fornita con tutti i suoi. El suo superiore con aiutanti di camera, sarto, barbiero, trombeta, facchini, & altri.

Cancelleria con i consiglieri, secretarij, cancellieri, cauallieri.

Tauole, e scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparauieri secondo il tempo.

Pani diuersi, tele, ret e, e leopardi, e modo d'andare alla struzza, à can da rete, e vccellare, a parede, o aragna, e ciuetta col vischio.

Carte, e dadi, tauollieri, e scachieri, tauole con le cugole, & ossa con la sua borella.

Balloni con i bracciolletti, palle da vento con gli scãni, e scrizzotto da sgonfiarle, pallette picciole con le racchette.

Balestre, balottare, zarabottane, e schioppi.

Pallo di ferro per tirare, & arme diuerse da giuoco.

Modi di pescare a diuersi modi.

Strame, e biaua con tutte le masseritie opportune, e necessarie per la Stalla. Et a cui serà necessario a fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di carta, calamaro, inchiostro, penne, o calamo, forbicine, temperarino, cera, e polue.

CON-

CONVITI DIVERSI.

Cena di pesce, laquale fece fare per me à Belfiore, l'Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arciuescouo all'hora di Milano, al presente Reuerendissimo Carnale di Ferrara, all'Illustrissimo Signor Don Hercole o fratello, in quel tempo Duca di Sciatres, hora Duca Ferrara. Et all'Iustriss. Signora Madãma Renea sua ogliera. & all'Illustrissimo Signor Dõ Frãcesco Esten, et altri Signori, e Gentil'huomini, e gentildonne, iqua tutti arriuauano al numero de 54. nella prima tauola, fu questo di Sabbato, alli 20. di Maggio, il giorno di S. ernardino del 1529. Et perche la cosa s'intenda più interamente, dico, che prima si corse all'anello il giorno si o ad hore 21. per molti honorati Cauallieri brazza vin cinque di uelluto morello crimisino; ilche fatto entrat tutti i più nobili nel palagio mentre nel salotto pel giar ino si recitò una farsa, & si fece una diuina Musica di iuerse uoci, & uarij stromenti. S'apparecchiò in esso iardino una tauola con tre mantili l'uno sopra l'altro, on saluiette à più modi, & con diuerse foggie di piegat re diuinamẽte fatte. Laqual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi salini, e oltelli. Sopra dellaquale era una bellissima frascata cõ estoni, & uarie arme artifi ciosamente fabricata, dopoi i furno poste le sotto scritte robbe di sopra, per l'ordine he io le raccontarò.

Pane uno intorto di latte, e zucchero, & un biscotella

per persona.

Di marzapani biscottati pezzi numero 60. e pignoccati numero 60. in piatelletti 15

Caui di latte 54. in piatelletti 54

Insalata d'herba, e cedri fatta in uarie arme, e lettere. in piatelletti 54

D'insalata di spargi. piatelletti 54

D'insalata d'anchioe. piatelletti 54

Fiadoncelli di cibibo, e pignuoli, 140 in piatelletti 15

Di pastelli pieni di polpette di sturioni. piatti 25

Di tarentello allesso freddo con praßemoli sopra. piatti 15

Barboni accarpionati 120. in piatti 15

Figure di zucchero numero 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Baccho, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, e dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della tauola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, e bottigliere con vini preciosißimi di uarie sorti, e con tutte le cose necessarie alla credenza.

A man sinistra del Giardino era vna bellissima, & gran frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, che era sopra la tauola, sotto laquale stettero Musici continuamente a sonare, & a cantar, fino a tanto che durò la cena, come a pieno ci dirà di viuanda in viuanda seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 22 quando si partirono del salotto essendo già finita la farsa, & mentre veniuano alla tauola, e li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad

vna

vna liurea, tra i quali vno ſonaua vna cetra, l'altro vn leuto, il terzo vn'arpa, & il quarto vn flauto, ſonando però tutti inſieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, e quattro giouanette che veniuano danzando, e li compagnauano alla menſa doue data ſubito l'acqua odorifera alle mani ſi mangiarono le inſalate, danzando tuttauia quei giouani, e quelle giouanette, e poſcia giunſe la prima viuanda laquale ſtaua: in queſta guiſa.

Furono con mirabil ordine portati paſtelli 15. grandi di trutta. in piatti 15

Voua dure cento ſpaccate per mezo piene, con ſapore Franceſe ſopra. in piatti 15

Di latte di ſturione, milze di luzzo, & altre richieſte di peſci fritte con arancie cannella, e zucchero ſopra. piatti 15

Di ſturione alleſſo, cō agliata ſopra, ſapore incarnato che rappreſentaua la impreſa di ſua Reuerendiſſima Signoria. piatti 15

Orate 60. fritte. in piatti 15

Di mineſtra bianco d'amitto, detta diamante. piatti 15

Pizze sfogliate catelane 15. in piatti 15

Di peſci piccioli di Pò fritti. piatti 15

E ſubito che fu poſta in tauola queſta viuanda fu fatta con ſomma harmonia, e ſommo piacere de gli aſcoltanti vna muſica di tre tromboni, e tre cornetti, i quali pareuano veramente all'hora venuti dal ſommo choro, e continuarono fino a tanto che fu portata la ſeconda viuanda nell'ordine della quale furono portate.

Sfogliatelle di pignuoli ſgroſtate con formaggio graſſo, numero 15. in piatti 15

Di lucci aleſſi con ſapor bianco, e fiori di boragine ſopra. piatti 15

Di ſuppa dorata. piatti 15

Rombi 25. accarpionati con limoni tagliati ſopra. in piatti 15

Di miglioramenti arroſto con zucchero, e cãnella ſopra. in piatti 15

Di lampredine fritte. in piatti 15

Di tenche riuerſciẽ riueſtite alla Franceſe, coperte con ſapore di ſabba. in piatti 15

Et in tanto che queſta viuanda era in tauola, fu ſonata vna dolzaina, vno trombone, & vno flauto alla Alemana, nella terza viuanda furono di paſtelletti di bianco mangiare fatto di lucci fritti, numero 60. in piatti 15

Fiordeligi alla Franceſe grandi num. 15. in piatti 15

Di ſuppe cibibo in maluaſia con zucchero, e cannella ſopra. piatti 15

Di pallamida in potacchio pezzi 30. in piatti 15

Lucci 15. groſſi nello ſpiedo con il ſapore della ghiotta, & aceto ſopra. in piatti 15

Di ſardelle di mare fritti con arancie ſopra. piatti 15

Gambari di mare groſſi 400. in piatti 15

Di sturione tagliato minutamente in padella fritto ĩ butiro col ſapore Angleſe. piatti 15

Laquale viuanda poſta in tauola, cominciarono medeſiamamente i Muſici eccellenti con ſomma marouiglia d'ogn'vno a ſonare inſieme queſti ſtromenti, cioè vn'arpa, vn flauto, & vn grauacembalo, & ſonarono etiandio inſino a tanto che fu portata la quarta viuanda,

da, nellaquale erano di leuatelli 120. in numero. piatti 15
Di lucci in vino alla Fiamengha, con cedro tagliato minutamente. piatti 15
Di risi alla Ciciliana. piatti 15
Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, e prasomeli. numero 15. in piatti 15
Di viuanda gialla di nizzole alla Napoletana laquale communemente si chiama villanata. piatti 15
Granceuole 60. in tiella piene sotto state. in piatti 15
Di sturione allesso coperto di salsa. piatti 15
Di pasta Tedesca rotonda in fritelline. piatti 15

Lequali cose tutte poste etiandio ordinatamente in tauola si fece vna musica, nellaquale si sonarono vna dolzaina, vn violone, due cornamuse, & vna cetra, & seguitò il suono, sino che si portò la quinta viuanda laquale staua in questa maniera. Erano nello ordine di quella. Tortelle alla Lombarda numero 15 in piatti 15
Di varuoli alla Tedesca con cipolle. piatti 15
Di lucci grandi fritti numero 15. coperti di brognata con anesi confetti sopra piatti 15
Di lente in sapore. piatti 15
Di capirotta morela di lucci. piatti 15
Pastelli di anguille numero 15 in piatti 15
Di sturione fette numero 45. in gratella col suo sapore & prasomeli. in piatti 15
Di streggi fritti. piatti 15

E questa viuãda passò con intratenimento di buffoni vlla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono a buffonegiando intorno alla tauola sino a tanto che si portò

la sesta viuanda, in cui erano.

Carpioni 60 fritti cõ salsa bastarda sopra. in piatti 15

Di pance di lucci grandi cotti su la gratella, con aceto pepe, e prasomeli. piatti 15

Fiadoncelli 60. grandi pieni d'vua passa, torli d'uoua, zucchero, e cannella. in piatti 15

Tomaselle di lucci 60 fritte. in piatti 15

Frittate verdi 15. con pignuoli, & vua passa dentro. in piatti 15

Di funghe fritte el suo sapore. piatti 15

Di ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro. piatti 15

Di offelle alla Milanese. piatti 15

E cosi portata questa viuanda cominciarono a cantare i cantori dell'Illustrissimo Signor Duca, cioè M. Giouan Michele, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, e suoi compagni, e cantarono sempre, insino che gionse la settima viuanda tale.

Erano in essa di reine grosse in morelli in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 15

Lucci in dobba fritti numero 15. in piatti 15

Agonni fritti 60. con zucchero, e cannella sopra. piattti 15

Suppe 15. d'vua passa. in pitati 15

Di barboni accarpionati caldi. in piatti 15

Frittate 10. con cauiaro fresco. in piatti 15

Di varie arme di paste alla Tedesca piene di pastume di marzapane fritte. piatti 15

Tortelle 15. picciole di ruuia. in piatti 15

Laqual pasta in tauola venne fuori della frascata il

Tam-

Tamburino della Illustrissima Madamma danzanda cõ quattro giouani, & quattro damigelle cõ tanta vaghezza, che fu marauiglia a ciascheduno, e cosi andarono bal lando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il brando sempre da torno la mensa, quando sopragiunse la ottaua viuanda, e furono partati.

Pastelli quindeci pieni di Crema Francesi grandi. in piatti 15

Di botiro sfilato, lauato con zucchero, & acqua rosa. in piatti 15

Carchiofoli numero 60 cotti — *in piatti* 15

D'oliue. — *in piatti* 15

Di guanti — *piatti* 15

Di pome guaste. — *piatti* 15

Capp. 60 di S. Giacomo fatte di pasta reale, piene di mericonda fritte. — *piatti* 15

Pastelli 15. di ostreghe. — *in piatti* 15

E subito che fu posta in tauola questa viuanda comin ciarono Musici a sonare questi Stromenti, cioè tre flauti. tre cornamuse, & vno violone, e sonarono sino che si por tò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le baga telle.

Fu adunque la nona viuanda a questo modo, erano ostre ghe mille. — *in piatti* 54

Arancie, e peuere — *in tondi* 54

Ilche fatto cominciarono sonare i piffari, & quiui pẽ sò ogn'uno che fosse finita la cena si leuò solo il primo mã tile con tutte quelle cose che erano sopra esso, e poi si ritor narano le saluiete bianche i coltelli, i salini & vna braz zatella, & vno pizonzino pur di zuccaro, e latte per cia

ſchedunó, & dapoi ſi poſero le ſottoſcritte robbe in tauo la, cioè.

Quindeci figure che furono otto mori ignudi, e ſette femine ignude pur more di paſta di ſaſomeli, con ghirlā de di lauro in teſta dorate in parte, e concie cō certe ver dure, e diuerſi fiori, che copriuano le parti che naturalmente ſi naſcondono. Poſcia la decima viuanda fu tale.

Di ſauonea preſe 75	*in piatti*	15
D'inſalata d'herbe diuerſe, e fiori.	*piatelletti*	54
Di cauiaro freſco.	*in piatti*	15
D'inſalata di ruuia in tegole ſoffritta.	*piatelletti*	54
Di bottarghe trinciate.	*piatti.*	15
Di mantighilia.	*piatti*	15
D'inſalate di code di gambari, e cedri.	*piatelletti*	15
Di varolo in ſale.	*piatti*	15

E quiui mentre ſi poſero le inſalate in tauola, ſonò M. Afranio il ſuo fagotto, poſcia fu portata l'undecima uiuanda nellaquale erano.

Code di trutta grandi fritte 15	*in piatti*	15
Di geneſtrata magra.	*piatti*	15
Di ſturione in pezzi in pignatta alla Alemana in vernazza, ſucco di arancie.	*piatti*	15
Ritortoli 60. alla Fiorētina d'un uouo pieni d'vua paſſa pignuoli, e zucchero, e cannella ſopra.	*in piatti*	15
Di potacchio di ſeppe alla Venetiana.	*piatti*	15
D'voua alla Franceſe.	*piatti*	15
Paſſarotti 60. fritti con arancie.	*in piatti*	15
Stellette 250	*in piatti*	15

Et a queſta viuanda vſcì della fraſcata una damigel la ricchiſsimamente ueſtita che ſonò, e cātò nel lauto un

Madrigal diuinamente, e questo continuò con piacere d'ogn'vno fino à tanto che venne la duodecima viuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate 15 in piatti 15
Gambari pieni 400 in piatti 15
Di sardelle di mare fritte. piatti 15
Di passere in potacchio alla Francese con limoni tagliati sopra. piatti 15
Di suppe di ciriegge con fette di pan sotto alla Francese. e zuccaro, e cannella sopra. piatti 15
Di tortelle alla Lombarda. piatti 15
Chieppe 15. in bruodo giallo. piatti 15
Di suppe di calzinelli. piatti 15

Allaqual viuanda per intertenimẽto vi furono cinque, che cantarono certe canzone alla Pauana in villanesco che fu marauigliosa cosa ad vdire, dapoi lequali venne la terza decima viuanda cotale, erano.

Di pastelli 15. di carbe alla Francese. piatti 15
Di fiadoni 60. piccioli, cioè 30. frumento passato, e 30. d'voua, e formaggio in pasta reale. piatti 15
Guoi fritti 60. coperti di sapore giallo. in piatti 15
Di pescaria di fontane, & gambari mutati fritti. piatti. 15
Di spinagi in sapore, con fette di pan sotto. piatti. 15
Di miglioramenti in potacchio. piatti 15
Di cassatelle. piatti 15
Di gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

Laqual viuanda mentre si pose in tauola, cominciarono a sonare cinque uioloni, e sonarono fin che fu portato la quartadecima viuanda, nella quale erano.

Di

Di ritortoli 15 grandi alla Milanese pieni. piatti 15
Di calamari, & altre piscarie minute fritti. piatti 15
D'vngaresca per mineſtre. piatti 15
Zangarinelli 60 fritti, coperti di agreſto cotto. in piatti 15
Di tortolletti di ſpinagi friti. piatti 15
Perſichi 60 ſu la gratella. in piatti 15
Di gambari in ſauore alla Franceſe. piatti 15
Di maccheroni alla Napolitana cõ zucchero, e cãnella ſopra, & formaggio duro, cotti nel latte. piatti 15

Et à queſta viuanda ſonarono i piffari vna moreſcha al lume di torze a certi Contadini che fingean con le lor falci ſegare l'herbe nel giardino ſino che vẽne la quinta decima uiuanda in cui furono portate.

Tortelle 15. di riſi alti, e con cannella confetta ſopra, in piatti 15
Di molecche fritte con arancie, zucchero, e cannella ſopra. piatti 15
Fritate 15. alte con vua paſſa, pignuoli, ſucco di arãcie, zucchero, e cannella fra l'una ſpoglia, e l'altra di quattro ſpoglie. in piatti 15
Grancipori 300. in piatti 15
D'arbori, & fraulini, & altri peſci di mare fritti. piatti. 15
Sgombri, & ſori 15. ſu la gratella con cipolle, & praſomeli fritti ſopra, & gengeuero, & poco aceto. in piatti 15
El farro, col latte, e zuccaro, in piatti 15
Di teſte di lucci alleſſe, cõ le fauci dorate, in gelatia bianca vna per piattello. piatti 15

Doppo

Doppò laqual uiuanda uenne fuori vno della frascata cō vna lira cantando al modo d'Orfeo diuinamente, e poi seguitò la sestadecima viuanda in cui furono portati.

Pastelli 15. di marenne grandi.	*in piatti*	15
Tartarette 15. alla Italiana.	*in piatti*	15
Pastelli 15 di datteri grandi.	*in piatti*	15
Di gelatia chiara alla Francese.	*piatti*	15
Ostreghe 500 fritte con limoni tagliati sopra. in piatti		15
Di pastelli di faua fresca, con torli d'oua, e formaggio fresco tagliato minuto, e crespina.	*piatti*	15
Di cascosse in guisa di braciatelline piene.	*piatti*	15
Di brogne in sapore.	*piatti*	15

Et a questa uiuanda cantorono quattro putti Francesi canzoni di gorga sopra modo belle, e poscia fu portata la decima settima uiuanda in cui erano.

Di faua fresca.	*piatti*	15
Di formaggio Piacentino, e marciolini.	*piatti*	15
Di ciregie.	*piatti*	15
Carchiofole crude 60	*in piatti*	15
Di castagne nelle rose.	*piatti*	15
Gionchate 15. in herba grandi con anesi confetti. in piatti.		15
Di latte mele.	*piatti*	15
Di zaldoni.	*piatti*	15

E quiui si leuò un mantile, & ogni altra cosa che era in tauola, e poi si diede acqua odorifera alle mani, e fece portar le confettioni, lequali furono tale.

Di cedro, e scorcie di arancie, e limoni condite libre 15. in piatelletti	15

Di

Di zuccaro latuca , cocumeri, mandorle, & altre simili frutte condite libre 15. in piatelletti 15

Di codogne in quarto, mastellette 60. in piatelletti 15

Di gelatia mastellette 60. in piatelletti 15

Di copette 15. in pezzi. piatti 15

Di torroni 15. in pezzi. piatti 15

Di tragea di cannella, e pignoli, & pistacchi, & sementi de melloni, & anesi confetti bianchi insieme. piatelletti, 15

Stecchi profumati 100. con saluiete bianche, e coltelli. in piatelletti 15

Lequali cose mentre si mangiarono fece una musica M. Alfonso dalla Viuola, nellaquale erano sei uoci, sei uiole, una lira, un lauto, una cittara, un trõbone, un flauto grosso, un flauto mezano, un flauto alla Alemana, una sordina, e due stromenti da penna, un grande, & un picciolo , laqual musica fu tanto bene concertata che ad ogni uno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppò cena sua Signoria, Reuerẽdissima fece portare una nauicella d'argento carica di colanine; manigli, abigliamenti d'orecchie anelletti guãti profumati, bussoli di compositione, et altre gentilezze, lequali cose tutte appresentò a i Commensali, & a cui vna cosa, e cui vn'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle piffare, & uscirono della frascata uintiquatro uestiti ad una liurea con un gran torchio biãco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, e fecero una bellissima moresca, la quale finita ogn'uno se n'andò a casa sua.

Cena

CEna di carne, e pesce, che fece lo Illustrißimo Signor Don Hercole da Este allhora Duca di Sciatres, all'Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & all'Illustrißima Madamma Marchesa di Mantoua, & alla Illustrissima Madamma Renea sua megliera, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad vno Ambasciadore del Re Christianissimo, & a due Ambasciatori del Reuerendissimo Senato Venetiano, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, cosi Ferrarese come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di 104 nella prima tauola, Eccetuando lo Illustrissimo, & Eccellentissimo Duca di Ferrara, la Illustrissima Duchessa di Sciatres, et la Illustrissima Marchesa di Mantoua, i quali tre mangiarono insieme dagli altri separati. Et fu questo di Dominica alli 24. di Gennaro 1529.

Primiramente era adornata la sala grande di corte con le coltrine grandi di ricamo, & d'altre sorte magnificamente, doue innanzi la cena si rappresentò vna comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, la quale finita, ogn'vno se ne andò fuori della sala, & i più nobili si ridussero nella camera del cauallo, & nella Stuffa. Doue s'intertennero con Musiche, & diuersi ragionamenti tanto che si apparecchiò la tauola in sala, la quale fu di brazza 55. di longhezza, sopra laquale da poi furono posti tre mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di candellieri d'argiento, si accommodarono molti dopieri di cera bianca intorno ad eßa attaccati con filo di ferro al solaro, iquali giunsero al nu-

mero

mero di 48 di libre 4. l'uno. Poi se gli posero sopra saline 25. d'argēto, e saluiette 104. cō i coltelli, lequali saluiette furono piegate a uarie foggie. Dapoi un pane boffetto di zucchero, e latte, & una brazzatella, & una pesa di pestacchia dorata, & una di sauonea per saluiette cō alcuni fiori d'oro, e di seta per cadauna di varij colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre tauole grandi per credentieri con le cose opportune, e necessarie al loro bisogno. E dalla sinistra mano due tauole grandi per i buttiglieri con diuerse sorti di vini pretiosissimi. Dapoi si portarono sopra la tauola figure grandi di zucchero 25. lequali significauano le forze d'Hercole, quando vinse il leone, la cui grandezza era più di due palmi, e mezo per ciascheduno, dorate, e dipinte colle carnagioni che pareuano viue. E stettero in tauola fino a tanto che si leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose, cioè.

D'insalata in pastello di cappari, tartuffole, & vna passa, pastelletti 104. in piatelletti 104

D'insalata d'indiuia, cime di radicchi ramponzoli, e cedri. piatellietti 104

D'insalata d'anchioe. piatelletti 104

Di rauanelli 25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, & animali con rauanelli piccioli. 104 in piatelletti 25

Pastelletti di caui di latte, num. 104 piatelletti 104

Di fette di persuto, di lingue di manzo salate, e di sommate fritte con zucchero, e canella sopra. piatti 25

Pastelli 25. di polpette di cingiali. in piatti 25

Di mortadelle grosse, fegato fresco in pastelli. 25.

piatti 25.

Di maroache, cioè, meggie affumate grosse, scorza. e numero 50. in pastelli 25. con sapore dolce. piatti 25

Di miglioramenti salati 15. in morelli 104. piatti 25

D'orate accarpionate 104. con foglie di lauro sopra parte dorate. piatti 25

Lequali cose cosi poste in tauola a suono di trõbe, venne ogn'vno in sala, e si diede acqua odorifera alle mani, e tutti si posero a tauola, doue per buona pezza con somma letitia si intertenero colle sopradette cose. Poi venne la prima viuanda nellaquale erano.

Di polpe di capponi inuolte in biãco mangiare fritte con zucchero fino sopra. piatti 25

Quaglie 104. tomaselle 104. figati di capponi inuolti nelle reti Arrosto 101. accompagnati. in piatti 25

Fagiani numero 25. arrosti, con arancie spaccate 100 in piatti 25

Di carabatia di cipolle. piatti 25

Sfogliatele di pignuoli 25. in piatti 25

Tortelle brusche 25. di milze di varoli, e trutte, e lucci, & altre richieste di pesci, colle reticelle sopra. in piatti 25

Code di trutte fritte 25. accarpionate con limoni tagliati sopra. piatti 25

Barboni 200. fritti. in piatti 25

D'anguille inuolte in pasta reale pezzi 125 ĩ piatti 25

Di dentali pezzi 50. in brodetto. in piatti 25

E à questa prima viuanda si fece vna Musica di M. Alfonso dalla viuola nellaquale cantò Madõna Dalida a quattro altre voci accompagnata, M. Alfonso sãto

con

con cinque campagni, & li erano cinque viuole di arco, vno grauacembalo da due registri, vno lauto, & vno flauto grosso, & vn mezzano. Dopoi venne la seconda viuanda cui furono.

Frãcolini 50. coturnini 50. arrosto, polpetoni pieni 104. accompagnati. in piatti 25

Ceruellati bianchi 25. in padella, latticini di vitello 104 fritti, con zuccaro e canella sopra. in piatti 25

Capponi 25. alla Tedesca in vino dolce, con macis. in piatti 25

Pastelli sfogliati di piccioni casalenghi grandi 257. in piatti 25

Carpioni 104. fritti, coperti di cisame. in piatti 25

Di rombi grandi in pezzi sottostati. piatti 25

Di code, e zampi di gambari grossi fritti cõ aceto sopra. piatti. 25

Pastelli 24. d'oua di trutte. in piatti 25

Di viuanda gialla, alla Napoletana di mandorle. piatti 25

Pastadelle 104. di marasto Todesco, cotto nel forno irrosellate. in piatti 25

Laquale viuanda mentre che fu in tauole cantarono quattro soauissime voci Madrigali diuersi, sino a tanto che fu portata la terza, doue erano pernici 104. arrosto, smembrate, coperte di salsa reale. in piatti 25

Conigli 23. tortore 104. di salsiccia gialla in morelli libre 15. accompagnate. in piatti 15

Capponi senza ossa 25. pieni alla Lombarda con 25. salami accompagnati in brodo. in piatti 25

Piccioni casalenghi 104. in bassetta fritti con cedri tagliati

gliati sopra. in piatti 25
Fiadoncelli di marolla 200. piatti 25
Di miglioramenti freschi arrosto, con zuccaro e cannella in piatti 25
Guoi 150. fritti coperti di salsa dolce con pignoli confetti sopra. in piatti 25
Di trutta in brodetto alla Comacchiese. in Piatti 25
Di lamprede arroste col suo sapore. piatti 25
Di tortelle di castagne piatti 25

Alla qual viuanda si sonarono dialoghi a otto, parti in due chori a questo modo, e dall'vna parte erano quattro voci accompagnate con vn lauto, vna viuola, & vn flauto all'Alemana, & vn trombone, e dall'altra parte il simigliante, e sonossi sino che vēne la quarta viuanda, nell'ordine dellaquale furono portati.

Capretti piccioli 35. arrosti intieri pieni. in piatti 25
Di capirotta con fette di pane, polpe di capponi sotto. piatti 25
Capponi appastati 29. coperti di tortelletti. in piatti 25
Pippioni 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore alla Francese sopra. in piatti 25
Di lucci in sale pezzi 50. coperti da sapor giallo imperiale. in piatti 25
Di trutte in vino all'Ongaresca con fette di pā sotto pezzi 50. in piatti 25
Rombi 25. fritti coperti di salsa sapor bianco, e mostarda all'impresa del Signor Duca. in piatti 25
Sardoni 150. fritti con arancie, & zuccaro sopra. in piatti 25
Tortelle di fagioli in guisa di pastelli, con reticelli sopra

numero 25. in piatti 25
Pastelletti 104. in pasta reale pieni di riso Turchesco fritti con zuccare sopra. in piatti 25

Et a questa viuanda si fece vn'altra musica pure da M. Alfonso dalla Viuola nella quale erano cinque cãtori di sua Eccellentissima signoria, cinque viuole da arco cõ vn rebecchino, una uiuola chiamata la orchescha per contrabasso, vna dolzaina per contrabasso secondo vna storta sonata da M. Giouãbattista Leone senza bussola. Due flauti mezani, vn'organo a più registri, e vno cornetto sordo; poi venne la quinta viuanda tale.

Pipioni casalenghi 50. in pezzi in Miraos. in piatti 25
Pernici 104 in bruodo lardiero. in piatti 25
Lomboli di manzo in dobba in maluagia arrosto col sapore alla Alemana numero 25. in morelli 104. in piatti 25
Porchete di late, arrosto piene, numero 25. con mostarda sopra. piatti 25
Barboni grossi su la gratella con sapore di salbia, numero 104. in piatti 25
Di rane grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25
Passarotti 150. fritti caldi con arancie sopra. piatti 15
D'angoselle di mare fritte. piatti 25
Tortelle di fromento passato discoperto numero 25. con anesi, e canellini confetti sopra. in piatti 25
Pastelletti di vitello battuto picciolo, numero 204. in piatti 25

Alla quale viuanda sonò vna musica di cinque tromboni, & vn cornetto sino che si portò la sesta viuanda, e quiui andarono seruidori in volta, leuando ogni cosa di tauo-

tauola, & il primo mantile. E ſubito tornarono le ſaluiet te biancbe, i coltelli, e ſalini, & vn pane intorno di latte per cadauno. & 15. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando vinſe l'Hidra, della medeſima grandezza delle prime, dopoi vene la ſeſta viuanda, & furono portate.

Lonze di vitello in cauezzi numero 25. arroſto con ſapore di marene ſopra. in piatti 25

Pauoni imbroacciati numero 25. in piatti 25

Capriuoli coperti di lemonea, e ſapore incarnato. Impreſa di Monſignor Reuerendiſſimo. in piatti 25

Cengiale in brodo nero con mandole confette ſopra. in piatti 25

Fiadoni piccioli numero 10. di paſta reale, pieni d'vua, formaggio, e zuccaro. in piatti 25

Di ſalſa di pauo. piatti 25

Carpioni accarpionati numero 104. caldi, col medeſimo aceto ſopra. in piatti 25

Orate vecchie numero 104. cotte ſu la gratella con praſomeli, e cipolle minute, ſoffritte nel butiro, e ſpecie ſopra. in piatti 25

Paſtelli di varoli, numero 25. in piatti 25

Et a queſta ſeſta viuanda cantarono Ruzante, e cinque comgagni, e dua femine canzoni, e Madrigali alla Pauana belliſſimi, & andauano intorno la tauola contēdendo inſieme di coſe cōtadineſche, in quella lingua molto piaceuoli, veſtiti alla lor moderna, e ſeguitarono ſino che venne la ſettima viuanda, nella quale giunſero.

Caſtelli tredici, & torre dodici di tartuffole, parte dorati. in piatti 25

Pastelli di pere guaste numero 25. in piatti 25
Di gelatia torbida di polpe di fagiani pernici, & cap-
poni. piatti 25
Di geladia bianca di luci, e varoli. piatti 25
Di finocchio in aceto, & altri frutti. piatti 25
D'oliuoti di Spagna. piatti 25
D'vua fresca. piatti 25
Di pere carouelle, & pome paradise. piatti 25
Di formaggio Parmegiano. piatti 25
Cardi numero 204. con peuere, & sale. piatti 25

Laqual viuanda passò con intertenimento di buffoni alla Venetiana, & alla Bergamasca, e contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, sino che fu portata la ottaua viuanda, & furono portate.

Ostreghe numero 200. in piatti 50
Di arancie, & peuere. piatti 50
Pastelli d'ostreghe piccioli 104. in piatelletti 50
Di attemele. piatti 56
Zaldoni numero. 1500. in piatti 50
Di chiarea. Coppe 104

Et a questa viuanda vi è questa musica, cioè due dalzaine, vn storia, vn cornetto grosso, & vn trombone, & sonò fino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & vn mantile, & si ritornarono sopra esse figore 25. della medesima grandezza delle altre 50. vinti dellequali rapresétauano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vn Marte, vn Saturno vna Venere, vn Cupido. & vna Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioè Di cedro zoccato lattuca, cocomeri, mandorle, & ne-

spole

spole sciroppate.	piatti	25
Di cedro coperto di zuccaro.	piatti	25
Di codognata, e persiche alla Genouese.	piatti	25
Di varie, & diuerse sorti di frutti di zuccaro alla Venitiana.	piatti	25
Coppette numero 25. grandi.	in piatti	25
Di mandorle curate, confette, e nizzole.	piatti	25
Codognata in mastellette 100.	in piatti	25
Saluiete bianche 50. e coltelli 104.	in piatti	25
Stecchi da denti 30. profumati.	in piatti	25

Et a queste confettioni fu sonato questa Musica, cioè cinque viuole, con lequali erano etiandio cinque vna, vn stromento da penna, vn flauto grosso, vna lira, vn trombone, & vn flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato vn pastello grande buso, derato, incui erano rinchiusi i nomi di tutti i commensali, in bollettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, manili, babigliamenti da orecchie, fornimenti da berette, & vna collana di scudi 50. lequali cose tutte furono estimate di pretio di scudi 250. d'oro, & così sua Eccellentia le pose alla ventura. Et mentre si cauò la detta ventura, sonarono quattro flauti all'Alemana, & finita che fù la ventura si diede nelle trombe, & la nobiltà ritornò nelle stanze di prima, per dar luoco di leuare le touole, spazzare, & adacquare la sala, e così ad hore 8. e meza di notte a suono di piffari, ritornarono in sala a ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa, & la Illustriß. Marchessa di Mantoua che andarono al suo alloggiamento quando a loro piacque, & ad hore 15. si portò la sottoscritta colliatione.

Di zuccaro, lattuca, cocomeri mandorle, pere moscardine, & altri diuersi frutti sciroppati. in piatti 25

Di brogne in zuccaro, mastellette 50. e di marene in sapore mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

Di Geladia di codogne mastellette 50. di codogni in quarto mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

D'vua fresca. in piatti 25

Di cibibo damaschino, cauate l'anima, e lauato in acqua rosata con zuccaro fino sopra. in piatti 25

Pome dece 250. in piatti 25

Saluiette 50. e coltelli 50. in piatti 25

Dopò le quali cose 50. seruidori con boccalline 100. di acqua zuccherata andauano in volta dando bere, & finita la colattion ritornarono tutti a ballare fino al giorno chiaro.



ENA domesticamente fatta in Mantoua dall'Illustr. & Eccellentiss. Signor Duca Alfonso Duca di Ferrara, al gran Comandatore di Leone, & a Monsignor Granuela, Secretarij della Maiestà Cesarea in Mantoua, alla qual cena furono sua Eccellentissima Signoria, & essi Secretarij & altri Gentil'huomini al numero di 18. a tauola, e fu questi alli 21. di Nouembre 1532.

Apparata la tauola con tre mantili, salini, e saluiette, e coltelli, se li portò sopra.

Pane intorno di latte vno, et vn pizőzino di latte, e zuccaro, & vn sosamello grande per posta.

Insalata di tartuffole, cappare, & vua passa, vna per persona. in piatti 18

Insalata di endiuia, e cime di radicchi, & altre mescolanze, vna per persona. in piatti 18

Insalate di polpe di fagiani, e cedri, vna per persona. in piatti 18

Di mantighilia, con zuccaro fino sopra. piatti 5

Capponi cinque appastati, allessi, freddi, e lingue salate in fette, e sommata vna, accompagnati in piatti 5

Poi si diede acqua odorifera alle mani; e si pose ogn'vno a tauola, & venne la prima viuanda, cioè.

Tomaselle 30. polpette 30. salcicia gialla in pezzi 30. accompagnati. in piatti 5

Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persuto tagliato. in piatti 5

Anadre appastate 5. coperte la metà di tortelletti, e l'altra metà di macheroni Napoletani. in piatti 5

Sfogliatelle 5. di persuto, e mortadella in piatti 5

Pernici nelle verze bianche 25. & 25. cernellati Ducali piccioli accompagnati. in piatti 5

Ceruc in bruodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti 5

Di limoni, & arancie. piatti 5

D'oliuoti. piatti 5

Et in questa prima viuanda si fece vna musica di violoni, e voci, nella seconda viuanda furono.

Pernici 15. arrosto con la salsa Francese di pane, & aceto, e zuccaro, & vn poco di garofano. in piatti 5

pippioni casalenghi 15. *pieni alla Lombarda, arrosti,*
tortore 15. *& quaglie* 15. *accompagnati.*
in piatti 5

Capponi appastati alessi 5. *e zambudelli* 5. *in piatti* 5
Di mangiar bianco. *piatti* 5
Di pastelli sfogliati di pernici 15. *piatti* 5
Di capirota con polpe di fagiani, & capponi
piatti. 5
Di mostarda. *piatti* 5
D'vua fresca. *piatti* 5

E quiui si fece vna musica d'vna lira, nella terza viuanda erano ostreghe sgussate, cioè leuato vn guscio di sopra 300. *hauuta vna calda col testo.* *in piatti* 5
Di arancie, e peuere. *piatti* 5

E quiui si leuò vn mantile, & ogni cosa di tauola, & si tornarono salini tondi, coltelli, saluiete, e maroncini, 60. *& vn biscotello per persona. Poi venne la quarta viuanda, cioè.*

pauoni cinque imbroacciati. *in piatti* 5
Di lonze di vitello, cauezzi 5. *in piatti* 5
Di lombi di manzo, alla Tedesca, arrosti. *piatti* 5.
Di fiadoncelli di cibibo, zuccaro, torli d'voua, cannella, e formaggio. *piatti* 5
Di salsa di pauo. *piatti* 5
Capponi 5. *grassi arrosti, con camellino sopra, e pane sotto in fette.* *in piatti* 5
Tortelle 5. *di frumento passate con le reticelle, & anesi confetti sopra.* *in piatti* 5
pastelli 18. *d'ostreghe piccioli scoperti.* *in piatti* 5

Et a questa viuãda sonarono le trombe, & i cornetti

Nella

Nella quinta viuanda furono.

Copretti 5. piccioli di latte arrosto pieni. in piatti 5
Di petti di vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette, poi soffritti. piatti 5
Di suppa dorata reale. piatti 5
Tortele cinque di caui di latte. in piatti 5
Di cinghiale in bruddo lardiero. piatti 5
Di spalle di vitello, inuolte nelle retti, con cannella, e garofani intieri fitti dentro. piatti 5
Di fracassea di rognoni di vitello pesti sopra fette di pane. piatti 5
Di sapore di codogne. piatti 5
E quiui sonò il Reuerendo M. affranio il suo fagotto.

E nella sesta viuanda vennero.

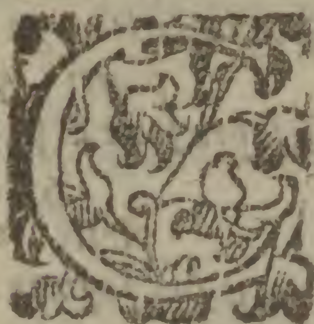
Di gelatia con polpe di pernici sotto, & laure, piatti 5
Pastelli 5. di codogne grandi. in piatti 5
Di pere guaste. piatti 5
Pere bergomote 30. in piatti 5
Di formaggio buono. in piatti 5
Cardi 15. con sale, e pepeuere. in piatti 5
Di lattemele. piatti 5
Di zaldoni. piatti 5

Et a questa viuanda si fece vna musica di voci, dopò lequali si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & si diede acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettione sciropate, cedre, limoncini, scorze di arancie zuccaro, & altri frutti in piatti 5
Mastellette 15. di codogne in quarto, & mastellette 15. di marene. in piatti 5
D'anime communi, cinamomo, pistachi confetti bian-

chi. piatti 5
Di copette, e turonni in pezzi. piatti 5
Saluiete bianche, e coltelli 15. in piatti 5
Stecchi secondo il bisogno.

E finita la cena si fece vna diuinissima musica di diuersi stromenti.



Ena di carne, e pesce che fece il magnifico Cõte Alfonso di Cõtrarij, all'Illustriss. & Eccellentiss. Signor Duca di Ferrara, all'Illustriss. & Eccellentiss. Signor Duca di Sciatres, & alla Illustriss. Madamma sua Cõsorte, & all'illustriss. Signora Marchesa di Mãtoua, & all'Illustriss. & Reuerẽdiss. Archiepiscopo di Milano, all'Illustriss. Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil'huomini, e Gétildonne, sì Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al numero di 93. alla prima tauola, eccetto l'Illustris. Sig. Duca Alfonso, e la Signora Marchesa, che mãgiorno ritirati, & se li mandarono i piatti da sua posta, e la Illustriss. Signora Duchessa di Sciatres che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l'Ill. Sig. Duca di Sciatres, e li illustr. Signori fratelli, & altri che furono nel numero di 93. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, et spazzò la sala nella quale haueuano ballato le persone, lequali si ritirarono in vn salotto, doue si recitò vna predica d'Amore, & posta insieme la tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, cõ tre mantili,

tili, l'vno sopra l'altro, e se li posero sopra quindeci candellieri d'argento, con 15. torchietti bianche, e saline 15. e poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & vna brazatella con vna presa di sauonea dorata, & vna salueta, & vn coltello con vn poco di fiori fatti d'oro, e di seta di vari colori profumati per cadauna posta, e prima si profumò la sala stando però accesi i doppieri de i candellieri dal solaro, poi si posero in tauola queste cose.

D'insalata d'herbe, e cedri fatta a varie arme, e lettere piatti 47

D'insalate di bottarghe. piatti 47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate. in piatti 25

Di migliramenti 10. in morelli. piatti 25

Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati. in piatti 25

Varoli in cassonada grossi numero 8. in pezzi 50. schiappati. in piatti 63

Di capi di latte, vno per persona. piatti 63

Poi diedero acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti a tauola, e poi che hebbero per vn pezzo mangiato, si portò questa prima viuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuorono le prime cose di sopradette. Laquale prima viuanda fù tale.

Quaglie 120. tordi 120. tortore 100. pippioni in aceto 800. accompagnati. in piatti 25

Barboni 200. accarpionati, con foglie di lauro sopra, & essendone vna parte inargentate. piatti 25

Di petti di vitello in pezzi sottostati. piatti 25

Di

*Di raine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate so-
pra. piatti 25*

Sfogliate 25 picciole pignuoli, e cibibo. in piatti 25

*Di Crema Francese per minestra, con zuccaro, e cannel-
la sopra. piatti 25*

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

*Pernici 100. tomaselle 200. di salciccia gialla libre 12.
accompagnate. in piatti 25*

*Miglioramenti freschi arrosto numero 15. cõ zuccaro, e
cannella sopra. in piatti 25*

*Di capponi pieni alla Lombarda con fegati di polli, &
latticini di vitello nel brodo. piatti 25*

Di trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti 25

Di mangiar bianco. piatti 25

*Pastadelle 200. d'vua passa, e pignoli, zuccaro, e can-
nella, e torli d'voua. in piatti 25*

Nella terza furono.

Anadre grosse 25. coperte di tortelletti. in piatti 25

Fagiani 50. arrosto. in piatti 25

*Rombi fritti coperti di sapore bianco, salsa, a brognata,
impresa del Duca di Sciatres. in piatti 25*

*Di passaroti fritti caldi, con limoni tagliati sopra.
piatti 25*

Mantegate 25. in piatti 25

Di suppe di caldinelli. piatti 25

*La qual viuanda stata che fu vn pezzo in tauola an
darono i seruidori intorno leuando vn mantile, & ogni
altra cosa di tauola, rimettendoli subito saluini, & vn
tondo con la saluietta, & coltello, & vn pane in-
torto di latte per ogni persona, & poi venne la quarta*

vi-

viuanda in cui erano.

Pauoni 25.imbroacciati. in piatti 25

Carpioni 100.fritti. in piatti 25

Ongelle di porco,et di vitello spezzate alla Tedesca col peuere,& aceto, e prasomeli sopra. in piatti 25

Orate 100.cotte su la gratella con camellino sopra, in piatti 25

Tartarette 25. alla Italiana. in piatti 25

Di mostarda. piatti 25

Et poi furono nella quinta viuanda.

Porchette 15.di latte,arrosto piene. in piatti 25

Agoni del lago 15 fritti con arancie. in piatti 25

Anadre domestiche 25. in pastello. in piatti 25

Code, & morelli di trutta 25. grandi fritti. in piatti 25

Pastelletti 500. piccioli sfogliati pieni di genestrata. in piatti 25

Meggie a cazzollo 75. con salsa verde dolce sopra. in piatti 25

Nella sesta erano.

Capponi 25. appastati arrosti col sapore di cipolle alla Francese. in piatti 25

Ostreghe 60.fritte,con limoni tagliati, & peuere sopra. in piatti 25

Piscaria di fontane fritta. in piatti 25

Di lonza di vitello cauezzi 25. piatti 25

Pastelli 25. di pipponi alla Francese. in piatti 25

Minestra gialla imperiale. in piatti 25

Poi venne la settima viuanda, & furono portate

Tortelle 25.di pome infette alla Tedesca,in piatti 2

Di

di gelatia bianca di luci, e varoli con foglie di lauro.
in piatti 25
Pere guaste 100. in piatti 25
Ostreghe 1000. in piatti 25
Di arancie, e peuere. piatti 50
Di lattemela. piatti 50
Di neuole, e zaldoni. piatti 50

E quiui si leuò ogni cosa da tauola, & vn mantile, e si diede acqua alle mani, e si posero saluiette bianche, e coltelli, e furono portati.

Di chiara vn poco per coppa, num. 93. con 100. zaldoni in piatti 50
Pastelli 25. busi pieni d'vccelletti viui, con stelle d'oro sopra i coperchi. in piatti 25
Di confettioni sciroppate di varie sorti libre 25. in piatti 25
Mastellette 100. di gelatia, e di codogne in quarto. in piatti 25
Stecchi 150. profumati in piatelletti con acqua rosa. in piatti 25

E quiui finì la cena, & ogn'vno si ritirò nel salotto doue si recitò vna farsetta, e si fece vna moresca in tanto che si leuarono le tauole, e si adacquò, e spazzò, la sala, e si tornò a ballare.

Poi questa collatione si portò la notte in sala, cioè,
Tregea di cannella, pignuoli, et anime communi confette. in piatti 15
Di gelatia di codogne mastellette 15. & 15. mastellette di marene. in piatti 15
Di lattuca confetta, e zuccaro, libre 10. in piatti 15

D'vna

Vua fresca. piatti 15
ome paradise, & deci. piatti 15
oltelli, & saluiete bianche. in piatti 15
'acqua zuccarata, boccaline 50.



Ena che fece il Magnifico messer Girolamo Giliolo all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gentil'huomini, e Gentildonne, che furono al numero di trentaoto alla prima tauola, e fu di giobba nel Carneuale dall'anno 1536.

Apparata la tauola con due mãtilli, si posero saluiet, salini, coltelli, candellieri, e poi vn pane intorno per rsona, vna brazatella, & vn pignoccato grande rato, & vno animaletto di zuccaro, o vccellino, o utto, per posta.

salate d'herbe, e cedri. numero 32
salate di tartuffole. numero 32
lami 4. & lingue numero 4. in fette. in piatti 10
pponi apastati allessi, fritti in dieci smembrati. in piatti 10
pastelli tondi grandi pieni di fette di cingiale in dobba. in piatti 10
astelli sfogliati di pernici dieci grandi freddi. in piatti 10
i cascosse 80. piatti 10

Di

Di riso Turchesco. piatti 1

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne l
prima viuanda tale.

Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate.
in piatti 10

Pernici 40. arrosto con sapore Francese sopra.
in piatti 10

Capponi 10. senza ossa, pieni con 10: mortadelle di fe
gati. in piatti 1

Pastelletti 90. piccioli di pasta reale, pieni di zenestrat
fritti. in piatti 2

Tomaselle 40. figati di capponi 40. & 30. fette di sala
mi fritte con zuccaro. in piatti 1

Di cinghiale con brodo nero con pignuoli confetti sopra
piatti 10

Anadre 10. appastate coperte di tortelletti piatti 1

Pizze sfogliate 10. in piatti 1

Di mostarda. in piatti 1

E quiui leuossi la prima viuanda tutta, e poi venne l
seconda, cioè.

Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di salsiccia r
sa. in piatti 1

Piccioni 31. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di salsi
cia gialla nelle verze. in piatti 1

Fiadoncelli di morona numero 100. in piatti 1

Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con per
suto tagliato minuto. in piatti 1

Di salsa reale. in piatti 1

Di louza. in piatti 1

Tortore in brodo lardiero 40. in piatti 1

Di

Di Gelatia con polpe di fagiani, pernici sotto.
piatti 10
Tortelle di pome 10. *piatti* 10

Poi nella terza viuanda furono.

Farate 10. *alte senza spoglia sopra, con zuccaro fino.*
in pi tti 10
Pastelletti 40 *d'ostreghe.* *in piatti* 10
Pestelletti 60. *di pastume d'offelle.* *in piatti* 10
D'vua fresca. *piatti* 10
D'oliue. *piatti* 10
Di pistacchi, & pignuoli mondi. *piatti* 10
Pere guaste. *in piatti* 10
Di butiro lauato stampato in più, arme, con canellini confetti sopra. *piatti* 10

Nella quarta viuanda furono portate.

Ostreghe 500. *in piatti* 10
D'Hippocras. *Coppe* 30
Arancie 30. *e peuere.* *in piatti* 10
Zaldoni 500. *in piatti* 10
E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & poi si diede acqua odorifera alle mani, & giunsero.
Di confettioni bianche libre 10. *in piatti* 10
Di confettioni in sciroppo libre 10. *in piatti* 10
Copette 10. *in piatti* 10
Stecchi profumati, saluiette, & coltelli. *in piatti* 10

Poi fù portata la notte questa colattione.

D'acqua zuccarata boccaline. *numero* 20
D'vua fresca. *piatti* 10
Di pome dece. *piatti* 10
Di lattuca, zuccaro, et cocomeri in sciroppo. *piatti* 10

CENA che fece il Conte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & a i Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, & il Cardinale Rauenna, & altri gentil'huomini, & gentildonne che furno al numero di cinquantauno alla prima tauola, & fu di Domenica nel Carneuale del 1537.

Apparata la tauola con dui mantili, e saluiette, e salini, & coltelli, tondi, li furono poste le sottoscritte robbe sopra, cioè.

Pane intorno uno, & un boffetto per persona, & un pezzo di Marzapane biscotato, & un mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella prima viuanda furono.

D'insalata di Ramponzoli, crescione, cime di radicchi, & cedro. piatti 32

d'insalata d'vua passa, & cappari. piatti 32

pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette. in piatti 14

di polpe di capponi, & fette di mortadelle coperte di mangiar bianco, e zuccaro fino sopra. piatti 14

pastadelle 14 grandi di pignuoli, & vua passa tagliate in quarto. in piatti 74

di salami, cioè persutto trinzato, & lingue in fette. piatti 14

Fagiani 14 arrosto freddi smembrati. in piatti 14

E si diede acqua odorifera alle mani, dopo questa prima viuanda, & si assetò ogn'vno, & poi vēne la seconda in cui erano.

Pic-

Piccioni Casalenghi 28. & 28. pernici in baffetta. in piatti 15

Pernici 56. arrosto con Narancie 28. spaccate. in piatti 14

Conigli 10. Tomaselle 56 & polpette 56 accompagnate. in piatti 14

Di petti di vitello pezzi 14. pieni alla Lombarda con salami 14 in piatti 14

Pastelletti piccioli 56. di pippioni in pezzi alla Francese. in piatti 14

Cenghiali in Ongaresca in pezzi. in piatti 14

Capponi grassi allessi con fette di pan sotto, & 14. mortadelle gialle. in piatti 14

Di salsa certosina dolce in piatti 14

Poi venne la terza viuanda, & furono portati.

Fagiani 28 arrosto con Limoni tagliati sopra. in piatti 14

Piccioni 28 in mirasto. in piatti 14

Pernici 56 arrosto con camellino sopra. in piatti 14

Anadre 14. coperte di Macheroni alla Napoletana. in piatti. 14

Fiadoni 56 piccioli di frumento passato. in piatti 14

pauoni 14. imbroacciati. in piatti 14

Lonza di vitello in cauezzi 14. con salsa negra Francese sopra. in piatti 14

Di Mostarda. piatti 14

Nelle quarta erano.

Ostreghe 350. fritte coperte di salsa forte. in piatti 14

Di Gelatia Francese. in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

Pastelli 14. grandi pieni di pere guaste. in piatti 14

Tegole di fagioli 140. di pasta reale finte fritte piene di marzapane. in piatti 14

di guanti. piatti 14

d'vua fresca. piatti 14

D'oliue. piatti 14

E nella quinta viuanda furono portate.

Ostreghe 100. in piatti 15

di lattemele. piatti 15

di zaldoni. piatti 15

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate:

Copette 14. rotte. in piatti 14

Di confetti in sciroppo. piatti 14

Di pignuoli, & pistacchi mondi lauati d'acqua rosata. in piatti 14

di marene, & Gelatia di codogne mastellette 56. in piatti 14

Stecchi profumati, saluiette, e coltelli.

E la collatione per la notte fù di confettioni di diuerse frutte, & acqua zuccarata.

DESINARE che fece il Conte Federico Quaglia, allo Illustrißimo Duca di Sciatres, & alle Damigelle di Madamma sua Consorte, & allo Ambasciatore del Rè Christianissimo, & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di 20. a tauola, & fù di Sabbato alli 28. di Maggio 1530.

Appa-

Apparata la tauola con due mantili, e saluiette, salini, e coltelli, & vn tondo per persona, se li posero le robbe sottoscritte sopra.

Vna crescentina di butiro, & voua, & zuccaro per persona, & vn pane intorto.

Sosamellino, & vn pezolo di marzapane biscottato per persona.

Fioretto di latte vno per persona. in piatti 20
Puine di butiro 12. in piatti 6
Di zuccaro fino pisto libre due con cucchiari. piatti 6
Di frauole. piatti 6
Di spargi. piatti 6
di cauiaro fresco. piatti 6
D'Anchioe. piatti 6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, et fatto questo venne la prima viuanda, nellaquale erano.

di sturione fritto fette 14. con arancie zuccaro, e cannella. in piatti 6
Voua fresche col guscio 40. in piatti 6
Passaratti 25. fritti accarpionati caldi. in piatti 6
Gambari grossi 300. in piatti 6
Tartarette 6. alla Francese. in piatti 6
Ritortelli d'voua 24. alla Fiorentina pieni con zuccaro, & cannella sopra. in piatti 6
di farro col latte, & zuccaro. piatti 6
di frittele con fior di Sambuco. piatti 6

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Tenche 6 riuerscie in tiella piene con sapore. piatti 6
di sturione pezzi 12. & 12 pezzi di luccio allessi con salsa. piatti 6

Chieppe 6. in su la gratella. in piatti 6
Di rauia in mineſtra con pezzi di marzolini. piatti 6
Luci 5. nello ſpiedo pieni con ſapore Franceſe piatti 6
Fiadoncelli 50. piatti 6
Di tortelle bruſche di code di gambari, e milze di lucci, & altre richieſte di peſce numero 6. piatti 6
Di ſuppe di marene. piatti 6

Poi nella terza viuanda furono.

di code di gambari fritte col ſapore Franceſe. piatti 6
Di miglioramenti arroſto con zuccaro, & cannella. piatti 6
di Zangarinelli fritti con camellino ſopra. piatti 6
Di latte di ſturione, & milze, & altre ricchieſte fritte. piatti 6
Chieppe 6. alleſſe in vin bianco dolce in piatti 6
Torli d'vona 48. ne i piatti alla Franceſe, con zuccaro, & cannella ſopra. in piatti 6
Tortelle 6. di rouiglia. in piatti 6
Di mangiar bianco di luccio. piatti 6

E nella quarta viuanda furono.

di ciregie. piatti 6
Giuncati 5. grandi in herba con aneſi confetti. piatti 6
Carchioffoli 40 con ſale, & peuere. in piatti 6
Soppe di pere moſcardine ſei. in piatti 6
D'Oliue. piatti 6
Di lattemele. piatti 20
Neuole, & zaldoni 400. in piatti 20

E quiui ſi leuò vn mantile, & ogni altra coſa di tauola, & ſi diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di

Di confettioni sciropate. piatti 6
[M]i marene coperte di zuccaro, con foglie. piatti 6
Di pistacchi, & pignuoli confetti bianchi. piatti 6
[S]tecche profumati tanti quanti fù dibisogno.

CENA privata, che io feci allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Don Hercole patron mio osseruandissimo, in casa mia il giorno di santo Antonio, che fù alli 17. di Gennaio 1545. doue furono 20. à tauola laquale passò [n]ella sottoscritta maniera, senza vitello, & senza capponi.

Apparata la tauola con due mantili, se li posero saluiette, coltelli, & salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della corte attaccata al solaro, & pascia vn pizonino e vna bracciatella di late per persona.

[D]'insalata di cime di radicchi, & creson, & altre mescolanze vna per persona. piatti 20
[D]i sauonica prese 24. grandi d'orate. in piatti 7
[D]i caui di latte, vno per persona. piatti 20
[M]ortadelle di fegato in pastelli numero 6. in piatti 6
[M]i fette di polpe di pauone orrosto, e fette di sommata acompagnata con riso Turchesco, e zuccaro sopra. in piatti. 6
[D]'Oliue che restaron sempre in tauola. piatti 8

Poi si diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda tale.

[P]erniti arrosto 24. tomaselle 50. accompagnate. in piatti 6
[C]eruellati bianchi 6. fette di tette di vitella 25. allesse,

& poi fritte accompagnate con zuccaro ſopra.
in piatti 6

di fegati di porco in pezzi impilotati arroſto con ſalſa reale ſopra. piatti 6

Paſtellietti piccioli 42. di paſta reale pieni di villanati di nizzole. in piatti 6

Suppe di capirotta Franceſe. in piatti 6

Paſtelli 6. d'oſtreghe grandi. in piatti 6

Pippioni caſalenghi 24. pieni alla lombarda alleſſi, con ſalami accompagnati. in piatti 6

Naranci, & limoncini.

Nella ſeconda viuanda furono.

Fegati ſei arroſto con polpette 42. accompagnati.
in piatti 6

d'arroſto da Podeſtà di petti di capretti. piatti 6

Caſtelli sfogliati ſei di pippioni caſalenghi. in piatti 6

Conigli ſei, e lombi ſei di lepore arroſto accompagnati, coperti, con peuerata ſopra. in piatti 6

Fiadoncelli di morella 4. in piatti 6

di riſo alla Ciciliana ſottoſtati, cō torli d'voua. piatti 6

di ſalſa verde, dolce. piatti 6

Poi venne la terza viuanda à queſto modo.

Pauoni imbrozzati ſei. in piatti 6

Caprettini di latte pieni arroſto. in piatti 6

Pernici ſei in pezzi nel miraſto. in piatti 6

Fiadoni piccioli 24. pieni di paſtume della Cremma.
in piatti 6

di gelatia torbida con polpe di pernici ſotto. piatti 6

di pere guaſte. piatti 6

di moſtarda. piatti 6

Nella

Nella quarta viuanda erano.

Ostreghe 200. con arancie, e peuere.	*in piatti*	10
di lattemele.	*piatti*	20
di Zaldoni.	*piatti*	20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel vino bianco, & poi soffritte in fette con succo de arancie, & peuere sopra.	*in piatti*	6
d'vua fresca.	*piatti*	6
di pere carocelle.	*piatti*	6
di formaggio Parmeggiano.	*piatti*	6
di finocchi & altri frutti nell'aceto.	*piatti*	6
di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acqua rosa. piatti.		6
Cardi 24. con peuere, & sale.	*in piatti*	6

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di confettioni di varie sorti in sciroppo libre sei. in piatti		6
di confettioni banchi di più sorti, libre 6.	*in piatti*	6
di cedri coperti di Zuccaro.	*piatti*	6
Saluiette bianche, & coltelli	*in piatti*	6
Stecchi profumati numero 30.	*in piattelletti*	6

CENA che fece il Magn. Conte Paolo di Costabili, all'Illustrissimo, et Eccel. Sig. Duca di Ferrara, altri Signori, & gentil'huomini, & Gentildonne, sì Ferraresi, come d'altro luoco i quali tutti furono al num. 46. alla prima tauola, e sù la

Do-

dominica di carneuale 1540.

Apportata la tauola con tre mantili, si posero le saluiette, salini, coltelli, e una bracciatella tagliata, vn pane intorno per posta.

capponi 12. in pastello smembrati crudi, e poi cotti in pastelli. in piattelli 12

D'insalate di polpe di pauoni con cedro tagliato. in piattelli. 12

D'insalata d'indiuia con cime di radichi. in piatti 12

Di formaggio Parmeggiano. in piatti 12

Lombi 12. di lepore arrosto freddi smembrati. piattelli 12

poi si diede acqua odorifera alle mani, & vennero faggiani 24 & pernici 48 con narancie 36. in piattelli 12

pippioni casalenghi 48. tomaselle 100. accompagnati. in piattelli 12

Fegati di capponi fritti 8. Salsicccia gialla in pezzi. 46

Latticini di vitello 40. fritti con zuccaro. in piatelli 12

Capponi 12 appastati, e pezzoli 12 di petto di vitello nella vernaccia, & persutto minuto. in piattelli 12

pastelli 12. di pippioni grandi Francesi. in piattelli 12

Di riso Turchesco. in piattelli 12

Mantegate 12. in piattelli 12

Di lepore in peuerata. in piattelli 12

Di arancie, & limoni. in piattelli 12

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

pastelli grandi 12. pieni di polpetti. in piattelli 12

pernici 24 e pippioni casalenghi 24. nelle verze con

zam-

Zambudelli sei in fette. piattelli 12
apretini arrosto integri pieni. in piattelli 12
i capirotta di polpe di capponi. in piattelli 12
orte picciole di saldoni 12. piattelli 12
tnadre appastate coperte di sapor bianco, e grane di pomi granati. in piattelli 12
gelatia torbida con unghielle, orecchie, e musetti di porco. piattelli 12
apponi 12. arrosto imbroacciati, & 12. conigli. in piattelli 12

Nella terza viuanda furono.

Porchette di latte 12. arrosto. in piattelli 12
Di lonza di vitello cauezzi 12. in piattelli 12
Pastelli di cibibo, e pere guaste grandi. in piattelli 12
rme diuerse alla tedesca fritte con zuccaro. in piattelli 12
Pestelle d'ostreghe 12. grandi. in piattelli 12
Di mostarda. piattelli 12
D'oliue. piattelli 12
D'uua fresca piattelli 12

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauo-, & diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le cõ-ttioni, cioè.

Di codognate in gelatia mastelletti 36. in piattelli 12
Pignuoli confetti, & anime communi confetti. in piatti 12
edro, & scorze di limoni, & altri frutti sciropati. in piatti 12
Saluiette bianche, & coltelli. in piatti 12
Stecchi profumati quanto fù dibisogno.

DE-

DESINARE che fece lo Illustrißimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1550. All'Illustrißimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Sciartes, & allo illustrissimo, & Reuerendißimo Archiepiscopo di Milano, & all'Illustrißimo Signor don Francesco da Este fratelli, & altri Gentilhuomini, & Gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouãtaquattro alla prima tauola.

Apparata la tauola di due mantili si posero le saluiette, i salini, & i coltelli, poi pane intorno di late, o bracciatelle vna per posta, & vn marzapano biscottato.

Fichi di più sorti. in piattelli 25
Caui di latte vno per persona. in piattelli 25
Melloni 125. in piatti. in piattelli 25
Marzolini 50. e formaggio Parmeggiano accompagnato. in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Di coradelle d'agnella, e capretto piene alla Francese, arrosto. in piattelli 25
Figadetti di polastri, & pauari, & anarazi, e coglioncini, e creste, e latticini di vitello, e 100. fette di persuto fritte, con zuccaro, e cannella sopra accompagnate. in piattelli 25
Pollastri in bassetta 50. e pippioni casalenghi 50. accompagnati. in piattelli 25
Pizze sfogliate 25. in piattelli 25
Di petti di vitello, pezzi 25. in brodo giallo con pezzi

25. di

25. di perſuto, e fette di pan ſotto. in piattelli 25
ollaſtri arroſto 50. pernizonzeli 50. accompagnati. in piattelli 25
i arabatia di zucche. piattelli 25
aſtelli piccioli 100. di cibibo, & datteri, & vua paſſa in piattelli 25
rancie, & limoni.

Nella ſeconda vuianda furono.

onigli 50 polpette 200. accompagnati. in piattelli 25
i vitello in pezzi, cioè petti alleſſi coperti di ſapor bianco, e fiori. piattelli 25
narrazzi arroſto 30. coperti di brognata, & pignuoli mondi ſopra. in piattelli 25
aſtelli sfogliati 25. di pippioni grandetti. in piattelli 25
Mineſtra bianca di comina di butiro paſſata, e zuccaro fino, & acquaroſa. in piattelli 25
auari 25. nella tiella. in piatti 25

Nella terza.

Spalle di vitello, & caſtrone 25. imbroacciati, e con teti, & oſmarini ſopra. in piattelli 25
aſatelle 200 di fromento. in piattelli 25
Pippioni 100. nelle zucche con 25. zambudelli in pezzi in piattelli 25
Paſtelli di pere, e brogne, e 25. grandi accompagnati. in piattelli 25
di ſuppe dorate. piattelli 25
Polpette 200 in ſapore. piattelli 25

Nella quarta viuanda erano.

Capponi 25. arroſto con limoni tagliati ſopra.

in

in piatti. 25

Di Lonza cauezzi 25.	in piattelli	2
Pauoni 25. tra grandi e piccioli.	in piattelli	2
Tortelle 25. di ruta	in piattelli	2
Di guanti	piattelli	2
Di gelatia chiara.	piattelli	2

Poi venne la quinta viuanda, cioè.

Ostreghe 1500.	in piattelli	2
Arancie, e peuere.	in piattelli	2
Giũcate 25. grãdi nell'herba cõ Anesi.	in piattelli	2
Lattemele.	in piattelli	2
Di zaldoni.	piattelli	25
Di persiche di più sorte.	piattelli	25
Di pere, e Finocchietti.	piattelli	25
Carchioffole 100.	in piattelli	25

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, tra lequali erano.

Di confettioni sciroppate.	piattelli	25
Confettioni bianche.	piattelli	25
Di marene in zuccaro, mastellette 50.	piattelli	25
Saluiete bianche, e coltelli.	in piattelli	25
Stecchi profumati.	in piettelli	25

CENA di carne, e pesce, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, all'Illustrissimo Signor Don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendißimo Archiepiscopo

[Gi]copo di Milano suo frattello, & altri gẽtil'huomini, e [g]ẽtildonne, che giousero al numero di 74 alla prima ta[uo]la, & questo fu di Domenica di Carneuale dell'An[no] 1524 & passò di questa maniera, cioè.

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Sal[u]iette, i Salini, & i coltelli, & boffettini quattro pic[c]oli di latte, e vna pignocata di pistacchi dorato per [p]osta.

[F]aggiani 25. freddi smembrati. in piattelli 20

[D]'insalata di lingue di due misalte, incasonada in fette. in piatti 20

[D]i fette di mortadelle fritte cõ zuccaro, e cannella sopra in piattelli 20

D'insalate in pastelli discoperti 37 di tartuffole, e cap-pari in piattelli 37

D'insalata di mescolanze, e ramponzoli, e cedro. in piattelli 37

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi venne la prima viuanda tale.

Pernici 80. arrosta con Tomaselle 200 e arancie sopra accompagnate. in piattelli 80

Teste picciole di capretto spaccate, e d'Agnella dora-te. 80

Fegadetti 80 di capretto fritti, con Salsiccia giallo, li-bre 10. in piattelli 20

Tordi 80. polpette 120. tortore 80. accompagnate. in piattelli 20

[C]apponi appastati 20 allessi, con 20. Salami in quarti, con fette di pan sotto. in piattelli 20

[P]iadoni picciolì d'voua, e formaggio, e Zuccaro 80.

in

in piatteli 20

Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra.
in piattelli 20

Code di Lucci in dobba fritte 20. in piattelli 20

Di rombi grandi in pezzi in potacchio. in piattelli 20

Di Reine allesse coperte di sauor biãco, et incarnato, im presa del Reuerendissimo nostro. in piattelli 20

D'vua fresca la quale stette sempre in tauola.
in piattelli 20

Poi giunse la seconda viuanda, cioè.

Fagiani arrosto 40. con salsa bastarda. in piattelli 20

Capponi 20. coperti di tortelli. in piattelli 20

Petti d'agnello, e capretto 20. pieni alla Lõbarda, e lattesini di vitello. in piattelli 20

Conigli 40. Francolini 20. Coturnici 20. accompagnate. in piattelli 20

Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di cibibo, et datteri 30. in piatti 20

Di varuoli in morelli sottestati. in piattelli 20

Di sardoni del lago fritti caldi con arancie.
in piattelli 20

Orate 80. in aceto. in piattelli 20

Di mangiare bianco. in piattelli 20

E poscia fu portata la terza viuanda
nel quale erano.

Capretini di latte arosto pieni numero 20.
in piattelli 20

Lonze in cauezzi numero 20. in piattelli 20

Pauoni imbroacciati numero 20. in piattelli 20

Di lepori in bruodo nero. in piattelli 20

Pa-

pastelli di trutta numero 20.	in piattelli	20
Di pescaria minuta.	piatelli	20
Di gambri pieni.	piattelli	20
Di gelatia di pesce.	piattelli	20
Di salsa di pauo.	piattelli	20
D'oliue.	piattelli	20

Nella quarta viuanda furono.

Tortelle 20 di pome.	in piattelli	20
Di pastadelle di marzapane.	piattelli	20
Di pere guaste, e pome in pastelli grandi.	piattelli	20
D'astesi di mare grandi con vn motteto a oro, in schiena che diceua vsque e più non se ne trouò.	piattelli	12
Suppe di calcinelli.	in piattelli	20
Maccheroni Napolitani di pasta reali fritti, con mele, & zuccaro sopra.	in piatti	20
pere caroelle 100.	piattelli	20
Di formaggio Piacentino.	piattelli	20
Di latte mele.	piattelli	20
Di neuole, e zaldoni.	piattelli	20

E poi fu portata la quinta viuanda, nella quale erano

D'ostreghe.	piattelli	20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere.	piattelli	20

E quiui si leuò un mantile, et ogni altra cosa di tauola & si diede l'acqua alle mani, & si portarono.

Copette 20. in pezzi.	in piattelli	20
Toroni 10. in pezzi.	in piattelli	20
Di confetti sciropati libre 20.	in piattelli	20
Di codogne, e gelatia mastellette 80.	in piattelli	20
Saluiette, e coltelli.	in piattelli	20

Stecchi profumati quanto fù dibisogno.

La collatione della notte fù di confettioni in sciropo, e bianche, e pome, & acqua zuccarata, con coltelli, e salviette.



ENA che fece il Magnifico Conte Giulio Sacrato, allo Illustrißimo Signor Duca di Sciatres, & al Reuerendissimo Archiepescopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco fratelli, & altri gentil'huomini, & Gentildõne, che furono al numero di quarata alla prima tauola, e fu di Giobba 1550. nel carneuale.

Apparata la tauola con due mantili, l'vno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sottoscritte cioè saluiette, piegate a varie foggie, sopra ciascuna era vno mazzolo di fiori di seta, e d'oro profumati. Boffettini sei per persona, e vno zuccarino da monache.

Di marzapani biscottati pezzi 40.

Insalata di cappari tartuffole, e cibibo, vna per persona

Insalata d'indiuia cime di radicchi, e cedri tagliati minuti, vna per persona.

Pastelli di fagiani caldi 10. piattelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate. in piattelli 10

Di polpe di capponi arrosto in fette fritte con succo di limoni, e limone tagliato, e zuccaro, e peuere sopra. piatti 10

Poi diedero l'acqua odorifera alle mani, & nella prima viuanda, furono.

To-

Tomaselle 60. polpette 60. quaglie 40. accompagnate. in piatti 10

Peonici 40. arrosto, con arancie, e zuccaro, e cannella sopra. in piatti 10

Anadre domestiche appastate, coperte di tortelletti. numero 10. *in piatti* 10

Di ceruo in brodo nero, con mandole tagliate minute sopra. piatti 10

Pastelli di pome guaste 10. *piatti* 10

Torte brusche di fegadetti, e laticini di vitelli 10. *in piatti* 10

Pippioni casalenghi in baffetta num. 40. *in piatti* 10

Gelatia torbida cõ polpe di capponi sotto. in piatti 10

Nella seconda.

Fagiani 10. *arrosto imbroazzati, con pezzi* 20. *di salsiccia giala, con salsa di pauo sopra. in piatti* 10

Pernici all'Alemana stufate nelle pignate 20. *in pezzi. in piatti* 10

Di petti di vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. *in brodo con mortadelle gialle accompagnate. in piatti* 10

Tortelle di pane numero 10. *in piatti* 10

Di lonza cauezzi 10. *in piatti* 10

Pastelli di codogne 20. *in piatti* 10

Di guanti. in piatti 10

Di salra verde dolce. piatti 10

Poi giunsero alla terza viuanda.

D'oliue. piatti 10

D'vua fresca. piatti 10

Di pere caroele, e pome paradise piatti 10

Di formaggio. piatti 10
pastelli grandi d'ostreghe num. 10 in piatti 10
Ostreghe 200. fritte, coperte di camelino. in piatti 10
Vermicelli di butiro lauato in acquarosa, e zuccaro, con zuccaro fino sopra. in piatti 10
Di lattemele. piatti 10
Di neuole, & zaldoni. piatti 10

E quiui si leuò un mantilo, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, e si portarono le confettioni, cioè.

Di confettioni in sciroppo libre 8. in piatti 10
Di codogne in quattro mastellette 10. di marene in gelatia mastellette 10. accompagnate. in piatti 10
Di brogne in sapore mastellette 10 con persiche confette intorno accompagnate. in piatti 10
Copette picciole 10. in piatti 10
Coltelli, e saluiette bianche, stecchi profumati.

Poi venne la collatione per la notte, cioè.

Confettioni bianche, & in sciropado, & acqua zuccherata con saluiette, e coltelli.

DEsinare che fece il Magnifico Conte Bonifacio Beuilaqua, à Lanzagallo di Sabbato alli 8. di Settēbre 1531 il giorno della Natiuità della Gloriosa Vergine. All'Illustrissimo, & Eccellentißimo Signor Duca di Sciatres, & alla Illustrißima sua Consorte, & al Reuerendissimo Arciuescouo di Milano, a Monsignor di S. Benedetto, Imbasciadore del Rè Christianissimo, & al Conte Hannibale

di

di Nuuolara, & al Conte Claudio Rangone, & altri Gentil'huomini, & Gentildonne, che alla prima tauola furono al numero di 75. oltra i quali si diede la prouisione per la Illustrißima Madama, e sua famiglia, allaquale si fece la cucina da sua posta, e doppo il desinare andarono oltre al Pò, ad vna caccia di cingiali, a Murara, (Ancora che esso Conte non hauesse hauuto tempo di poter mandare per trutte, e carpioni, & altri pesci di laghi.)

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Saluiette, e coltelli, e salini, fu posto sopra eßa.

Pan dorato vn per persona, & vna bracciatella.

Marzapanino picciolo biscottato vn per persona.

Di fichi. piatti 20

Meggiette accarpionate con foglie di lauro sotto, e sopra numero 60. in piatti 20

pastelli d'anguille 20 piatti 20

pastelletti 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Turchesca. in piatti 20

puine di butiro 40. nelle poinarolle, con zuccaro fino sopra. piatti 20

Voua piene schiappate 100. con sapore sopra. in piatti 20

Quando si diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda, cioè.

Tartarette 20. alla Italiana. in piatti 20

Orate 80. fritte con arancie 40. spaccate sopra i piatti. in piatti 20

Di Meggie in brodetto alla Comachiese. piatti 20

Code di luccio grandi in dobba fritte numero 20. con limoni tagliati, peuere, e aceto sopra. in piatti 20

Ritortelli alla Milanese grandi, e pieni numrro 20. in piatti 20

Di macheroni alla Napolitana cotti nel latte, cõ butiro & cannella zuccaro, e formaggio sopra. piatti 20

Suppe di brogne fresche 20. in piatti 20

Gambari grossi 400. in piatti 20

Poi seguitò la seconda viuanda, & furono portati.

Rombi 20 passare 40. fritte coperte di sapore giallo Imperiale. in piatti 20

Pastelli d'vua passa, datteri, e pignoli 120. in piatti 20

Lucci 20. pieni arrosto nello spiedo con sapore di salbia, & aceto, e prasomeli sopra. in piatti 20

Di tortelli alla Lombarda. piatti 20

Di carabazzata di meloni. in piatti 20

Di raine grosse allesse, pezzi 40. copperti di sapore bianco. in piatti 20

Di pere guaste. piatti 20

Ceueli aperti misalti fritti caldi num. 80. in piatti 20

Dopò la quale venne la terza viuanda, in cui erano.

Tortelle 20. de fagiuoli. in piatti 20

Frittate di caviaro 20. in piatti 20

Di guanti. piatti 20

Di minestra di luccio. piatti 20

Di tomaselle di pesce. piatti 20

Di gelatia chiara. piatti 20

Pastelli 20. d'ostreghe. in piatti 20

Di vermicelli di butiro lauato d'acqua rosata, & zuccaro. piatti 20

Di lattemele. piatti 74

Di neuole, e Zaldoni. piatti 74

poi

Poi giunſero le frutte, cioè.

d'vua di piu ſorti.	*piatti*	20
di perſiche.	*piatti*	20
di pere.	*piatti*	20
di formaggio.	*piatti*	20
d'oliue.	*piatti*	20
di mandole, pignoli mondi lauati in acqua roſata. *piatti*		20
di codogne in quarto cotte in pignatta con vino dolce, zuccaro, e cennella ſopra.	*piatti*	20
di ſtecchi promati.	*piatti*	20

E quiui ſi leuò vn mantile, & ogni altra coſa di tauola, & ſi diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra lequali erano.

Di confetti ſciroppati di varie ſorte lib. 15. in piatti		20
Maſtellette di marene. 20. maſtellette di brogne 20. di gelatia di codognata, maſtellette 20.	*in piatti*	20
Coltelli, e ſaluiette.	*in piatti*	20

E quiui fu fatta vna muſica di voci, e ſtromenti.



ESTINO fatto alli 14. di Febraro 1548. che fù il giorno di Carneuale per me Chriſtoforo, in caſa n. 12, all'Illuſtriſſimo, et Eccellentiſſimo Signor noſtro, all'Illuſtriſsimo Signor Prencipe, et ad altri Signori, gẽtil'huomini, e Gentildonne, che furono al numero di vintiſette alla prima tauola, doue ſi fecero ſette piatti di viuanda come appreſſo ſerà notato.

In prima fu recitata vna Comedia in ſala, doue era vna belliſſima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata la notte, opera di M. Girolamo Paraboſco da Bologna, Laquale fù molto piaceuole, ridicula, e bene recitata cõ le ſue Muſiche. Et intermezzi opportuni neceſſarij. Laqual Comedia ſi cominciò à hore 24 e finì a hore 3. & mezza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata vna tauola, con le ſottoſcritte robbe, cioè.

Prima due mantili l'vno ſopra l'altro furono poſto ſopra la tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'argento di ſua Eccellentia attaccate al ſolaro per non l'impedire la viſta, & ſopra vi erano quattro ſalini d'argento.

Vna ſaluietta, e coltello, vn pane intorto, & vna Creſcẽtia di butiro, zuccaro, e torli d'voua per perſona.

Inſalata di cime di radicchi, endiuia, ramponzoli, & altre meſſedancie. piatti nu. 16

Inſalate di polpe di pauoni, e cedri tagliati con aceto roſato, e zuccaro, e poco peuere. piatti 16

Salami in fette, e lengue ſalate, e perſuti accompagnati. piatti num. 7

Fiadoncelli d'vua paſſa, cibibo, pignuoli, e ſalame numero 48. piatti nu. 7

Polpette aſciutte arroſto piene, coperte di ſalſa reale numero 48. piatti nu. 7

Suppe d'vua paſſa coperte di zuccaro, e cannella. piatti num. 7

Pernici numero dodici arroſto nel miraſto in pezzi. piatti num. 7

pa-

pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mangiar bianco num. 28. piatti nu. 7

Ceruellati ducali 7 e bolle di cinghiale, e latticini di vitello fritti accompagnati. piatti nu. 7

Piccioni casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti. num. 28. piatti nu. 7

Qui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero vn pezzo sopra questa viuanda poi si leuò l'insalata, e salami, e venne l'altra viuanda.

ALTRA VIVANDA.

Polastrelli numero 28. e tomaselle, numero 30. accompagnate. piatti nu. 7

Capponi senza ossa, num. 7. con salami di carne fette spaccati, con fette di pan sotto. piatti nu. 7

Fagiani arrosto, num. 7. morelli, nu. 28. di salsiccia gialla accompagnati. piatti nu. 7

Suppa dorata reale. piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro con zuccaro, e cannella dentro, e di sopra. piatti nu. 7

Caprettini da latte integri, arrosto pieni numero 7. piatti 7

Vn pauone arrosto in pezzi coperto di sapor bianco, salsa e mostarda. Impresa di sua Eccellentia. piatti num. 7

Tortelletti ne i piatti con zuccaro, e cannella sopra. piatti num. 7

AL-

ALTRA VIVANDA.

Petti di vitello pezzi num. 7. pieni, e poi sotto stati con
salami di fegato arrosto aperti. 7. piatti nu. 7
polpette in brodo nero, con pistacchi sopra. piatti nu. 7
porchette di latte piene arrosto num. 7. piatti nu. 7
Lingue di manzo in dobba di maluagia arrosto.
numero 7
Lombi numero 7. arrosto accompagnati in detta dobba.
piatti numero 7
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di cappone
sotto. piatti nu. 7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle-
numero 35. piatti num. 7
Tortelli di pome in fette alla Tedesca con zuccaro, e can
nella num. 7. piatti num. 7
pastelli di ostreghe grandi num. 7. piatti num. 7
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuere.
piatti num. 7

FRVTTI ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di lauro.
piatti num. 7
Oliue. piatti nu. 7
V'ua fresca. piatti nu. 7
Pere guaste con anesi confetti sopra. piatti nu. 7
pastelli detti datteri, e cibibo num. 35. piatti nu. 7
Gioncata contrafatta con zuccaro, e mandole, & acqua
rosa,

rosa, in luoco di lattemele.	piatti num.	7
Zaldoni piccioli grossetti num. 140.	piatti num.	7
Finocchio, & altri frutti in aceto.	piatti num.	7

Acqua odorifera alle mani poi vennero le seguenti confettioni.

CONFETTIONI.

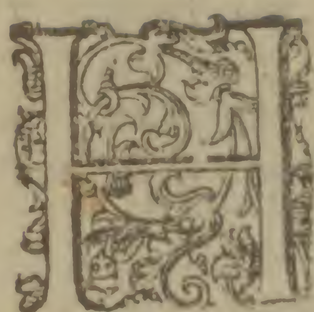
Cõfettioni in siroppo di varie sorti, lib 5.	piatti nu.	7
Confettioni bianche di più sorti.	piatti num.	7
Mastelette di uarie sorti nu. 14.	piatti num.	7
Saluiette, e coltelli.	piatti num.	7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre si mangiauano confetti, la mia consorte mandò due castelli cõ pocchetti di fiori numero 27 tra finti e ueri profumati uno all'Illustrißimo Signore Duca, & uno all'Illustrißimo Signore Prencipe, iquali sue Signorie dispensarono fra i Comensali.

Mentre si stete dietro a questa burla de i pacchetti, fù adacquata, sgombrata, e spazzata la Sala, & nadarono a ballare, & ballarono fino a hore noue. Alle hore noue fece vna collattione d'acqua zuccarata, vna fresca, e pome, & altre cosette. Poi ogn'vno andò a casa ben sodisfatto.

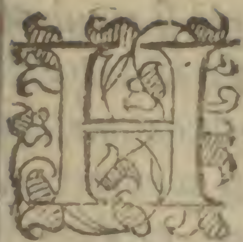
HO-



ORA è da sapere, che ne' Banchetti del Carneuale sempre si faceua alcuna festa inanti, o torniamenti, o giuoco di Calefelle, o che si fosse, o si combatte alla Sbarra, o un Castello, o si faceua la festa del porco, o cose altre simili, che io per più tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

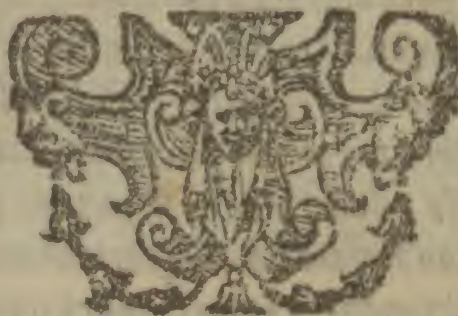
Et manco mi sono affaticato in narrare le sorti di vini, perche ad ogn'un se ne daua di quello che addimandaua, o lo volesse bianco, o nero, o dolce, o brusco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciascuno. Si circa &c. questo si faceua prouisioni del tutto.

Ne mi affaticarò altrimenti in descriuere altri banchetti, perciò che questi mi paiono à bastanza, egli è uero, che si potranno fare maggiori, o minori, in andare più volte, o manco alla cocina, & in portare più viuanda per volta, o meno, e potransi variare de carne, e da pesci, tanto quanto parerà, come a pieno mostrerà a ciascehduno, la varietà delle viuande nel terzo libro, & il modo di condirle, ma questa però è la somma del tutto.


Auendo nel precedente ragionamento de ſcritto molti, & diuerſi Conuiti, ne i quali interueniuano molte viuãde, compoſte variamente di diuerſe coſe, per dare chiara notitia di fare ogni grande, picciolo cõuito, sì di graſſo, come di magro, ſecondo la commodità, e varietà de' tempi, o de' paeſi. È neceſſario ancora che io moſtri, come ſi debbano comporre tutte le predette viuande, & altre molte, che vi ſi aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano eſſere meno di trecento-trenta, tutte per ſuo ordine, colle quali ſenza alcun dubbio, ſi potrà acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran conuito di qualunque Prencipe ſi voglia, aggiungendoli ſempre i ſuoi opportuni, e conuenienti peſi, e miſure, le quali ſi debbano poi variare, come richiederà la quantità di che ſi vorranno fare. Doue è da ſapere che ſi foße alcuno Gentil'huomo mezano, che faceſſe il conuito, potrebbe egli fare col terzo meno de zucchari, & ſpiciarie, & anchora colla metà di dette robbe, nellequali però tutte ſi deue queſto oſſeruare, chi li ſia ſempre il conueniente ſale, commune condimento in ogni uiuanda. La onde ſe foſſe etiandio alcuno, a cui grauaße la ſpeſa del zuccaro nelle compoſitioni, nelle quali è biſogneuole, deue ſapere ſi potrai fare anco con mele, ſaluo ſe non foſſero o mangiari bianchi, o riſi Turcheſchi, o torte bianche, o ſapori bianchi, o coſe altre ſimili, che dal mele nel proprio colore ſariano macchiate. Li altri tutti ſenza di zuccaro in ogni modo ſi potranno fare, egli è ben vero che come nelle gelatie, nelle geneſtrate, nelle ſuppe dorate, nelle sfogliate doppie ne i

Pa-

pastelli sfogliati, & molte altre viuande più si conuiene il zuccaro, che'l mele, Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele, nelle lor compositioni, mettendo però di sopra à tutte il zuccaro, doue si conuiene, Ancora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il zuccaro, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima che io incomincia à ragionare, questo solo è da sapere che io non spenderò tempo, ò fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami, ò legumi, et insegnare di frigere vna tenca, ò cuocere vn luzzo su la gratella, ò simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili viuande, & più importanti, come la seguente nostra tauola ne potrà dare manifesto segno. Nel laquale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle bracciatelle, & de sosameli, e mostazzoli di zuccaro, che primieramente ancora s'vsano sopra le tauole.



COM-

COMPOSITIONI DELLE più Importante Viuande.

Prima per fare cinquanta pani di latte, e zuccaro, de oncie noue l'vno.

FATTO che hauerai la tua sconza, e leuaturo, piglierai di fiori di farina buratata libre 35. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che hauerà fatto il leuaturo, e libre 6. di zuccaro ben biãco, e torli di voua 75. e libre 3 d'acqua rosata, e libre 6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, & impastarai il tuo pane, auertirai bene, che l'acqua, o latte non scotasse, e farai ancora che i torli d'voua sian caldetti, & li scalderai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia nè dura nè tenera, ma più tosto che habbia del saldetto, e la grammarai molto bene, e poi farai il tuo pane, e la lascierai ben leuare, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo giudicio stia bene, e questo pane è più bello à farlo tondo, che in torto, ò in pinzoni, sia dopoi più grande, ò più picciolo, come tu vorrai: ti gouernaria adunque secondo questo modo, che è prouato.

Brazzatelle di latte, e zuccaro.

A Fare 50. brazzatelle di oncie quattro l'vna pigliarai libre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di latte libre 3. e di zuccaro bianco libre 2. uoua numero 25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai

molto

molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con grā diligenza. Et dopoi che seranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le gittarai dentro dette brazzatelle a cuorere, e come verranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando de iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A fare sosameli perfettissimi numero 36.

Togli libra vna di farina bianca, e libre due di zuccaro pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia vna di cannella fina pista, e due picicotti di peue, e pisto, e tre torli d'voua, & vno col chiaro, & vno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con vn poco di sale, et con diligenza fa la tua pasta vn poco dureta, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e fa quello che vuoi stampare. E ponendogli vn pochetto di muschio seranno migliori. Poi mettelli a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A fare mostazzoli di zuccaro.

Piglia di cedro confetto tagliato minutamente libre tre di mele collato libre cinque, di peuere cinque ottaui, di zaffrano scropulo vno, de Cinnamomo tre quarti d'oncia di muschio tre grani, di farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai mostazzoli grandi, & piccioli, come te piacerà. Poi li farai cuoere come i pampati, ma questi si fanno d'oncie 4. in 6. l'vno, e non più grandi.

A fare vna sfogliata sutta, di dieci pezzi.
ouero a fare dieci sfogliatini.

Piglia libre due, e meza di farina, di zuccaro

oncie

oncie due, de acqua rosata oncie due, torli d'voua numero 9. di butiro oncie sei, & impasta ben ogni cosa insieme, e fanne vna spoglia sottile, & habbi vna libra di butiro disfatto, & gettalo sopra la spoglia, e poi inuiluppa come faresti vn zaldone, e falla in vna rotella, e ponila suso vna tiella, o suolo, e poi con le mani distendila sopra detta tiella, ò suolo, e mettili vn'altra meza libra di butiro sopra, e poi ponila à cuocere, ò nel forno, ò sotto il testo. E quando sarà quasi cotta, li porrai oncie tre di zuccaro fino sopra, e poi gli darai vna calda, si che finisca di cuocersi, & sarà perfetta.

A fare dieci sfogliatini, osseruerai l'ordine sopradetto, circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, & farai come si fa nella grande, compartendoli la robba, come ancora s'è fatto nell'altra. Ma ben'è vero, che gli andaua di più di libra meza di butiro, e libra meza di farina, oncie due di zuccaro, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che oltre l'acqua rosata se gli habbia a sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque. E quando non volesti in alcuno adoperare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il vero ordine.

A fare vna sfogliata Catelana, ouero dieci sfogliatini.

La sfogliata Catelana, ò sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano a questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare gli si porrà suco di bieta, ò di prasemoli, si che sia fatta verde, quando sarà distesa la spoglia, innanzi che s'inuolta, gli si porrà tre oncie di vua passa dentro, & vn poco di cannella,

in tanto che una meza guchiara faccia in tutto. Poi si osseruerà l'ordine, come s'è fatto nelle altre sfogliate, e sfogliatini. Eccettoche auanti che si pongono a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de pignuoli mondi maccati, e così di sopra via.

A fare vna sfogliata, Sgrostrata, e de Pizzoni, della grandezza della Sutta.

Piglia libra vna di Farina bianca, oncie due acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro & oncie due di zuccaro, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paia de buoni Pizzoni allardati, cotti arrosto morbidetti, falli in quarti. Poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Butiro fresco, ouero con meza libra di grasso col lato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancia, con vn poco d'Agresto, & oncie tre di zuccaro, meza oncia di Cannella, e li soffrigerai, vn pochetto, poi hauerai meza libra di buon persuto tagliato in pezzoli grossetti, e porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiongendoli poi di sopra oncie due di zuccaro, e la metà della meza oncia della Cannella sopradetta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai vn'altra spoglia più sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, ò sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie tre di zuccaro: ma auertisci che nel sapore doue vanno soffritti li pizzoni, gli vuole oncie due d'Vua passa monda, e oncie due di pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio

A fa-

A fare vna sfogliata ſgroſtata d'occhio, o Latticini di Vitello, o Tettina di Vitella.

Prima farai la paſta sfogliata, come è detto di ſopra, e ne metterai vna ſpoglia nella Tiella, e gli metterai ſopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cannella fina, oncie due d'Vua paſſa monda, e poi ſopra gli metterai meza libra di buon Perſutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di Laticini di Vitello cotte, ò d'Occhi di Vitello, di tettine di Vitella, ò dell'vno, ò dell'altro ſe ne hauerai, e fa vn ſuolo ſopra la ſpoglia, tramezandoli le fettine del Perſutto ſeco, e fatto il ſuolo, poneli ſopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cannella, oncie due di Vua paſſa, e due di Pignuoli mondi, e il ſucco di tre arancie, ouero agreſto, & oncie tre di Butiro freſco ſopra e ponendoli qualche voua non nate, non gli diſdirà, e poi li metterai ſopra l'altra ſpoglia, cō oncie tre di Butiro freſco ſopra, e poi che l'hauerai cotta, gli ponerai oncie vna di zuccaro, ma auuertiſſi, che quando non ti aggrauaſſe la ſpeſa. Queſta sfogliata ſeria migliore con due ſuoli ponēdo vn'altra ſpoglia tra l'vno, e l'altro ſuolo, laquale ſpoglia ſarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeraſi in quarto, perche non ſi cuoſono mai bene le ſpoglie crude, che ſi mettono per tramezo. Ma auertiſſi alla robba che è andata nel primo ſuolo, & in cambio della ſpoglia di ſopra, gli potrai mettere reticelle di paſta, le quali come ſi debbano fare ſi dichiarerà in altro luoco.

A fare sfogliata di Perſuto, o Mortadella.

Piglierai la paſta fatta come quelle di cui ſi dice nella sfogliata ſutto, e ne farai quattro ſpoglie, due

groſſette, e due ſottile, e porrai vna delle großette nel fon do della tiella onta, poi hauerai vna libra di perſutto, ò mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di formaggio tumino tagliato in fettine, ouero vna prouina tagliata in fette, e la diſtenderai ſopra la detta ſpoglia, compartendo l'vno con l'altro, e gli metterai ſopra oncie tre di zuccaro, & di cannella oncia meza, d'vua paſſa oncie tre, poi metterai due altre ſpoglie, ſopra la detta robba fritte in quarti, come ti diſſi nell'altra sfoglieta, e poi gli farai ſopra vn'altro ſuolo con altretante robbe come è ſtato nel primo, e poi gli metterai ſopra l'altra ſpoglia, e poi ſopra la ſpoglia oncie tre di butiro freſco, e la farai cuocere, & come ſarà cotta, gli porrai oncie tre di zuccaro ſopra, & auertiſsi che la detta sfogliata ſi può fare ancora con vn ſuolo ſolo di robbe, e due ſpoglie. Quiui la mortadella di fegato e boniſsima, in vece di perſuto.

Vn'altra sfogliata ſutta doppia boniſsima.

Impaſtata la paſta come hai fatto a far quella della sfogliata ſutta, e fanne ſei ſpoglie, ma quella di ſotto ſia vn poco più ferma delle altre, e ponila ſul ſuolo, ouero ſuſo vna tiella che ſia onta, & habbi libre due di formaggio tumino tagliate in fettine ſottili, & habbi oncie ſei di zuccaro grattato, e oncie vna e meza di cannella fina peſta, laqual meßedarai col zuccaro, poi ongi la ſpoglia, che hai pōſta nella tiella con oncie due di butiro freſco, e poi metti la terza parte delle fette di formaggio, e la terza parte del zuccaro, e cannella, poi metterai due ſpoglie fritte l'vna ſopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del formaggio, zuccaro, e cannella ſopra, e poi ſopra detto altro ſolaro, due altre ſpoglie, come me-

medesimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro, poi metterai l'altra terza parte, del formaggio, zuccaro, e cannella sopra dette spoglie, poi gli mettera la detta altra spoglia sopra, e oncie tre di Butiro sopra detta spoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che sarà, gli porrai oncie tre di zuccaro sopra.

A fare vna sfogliata doppia della quale anche se ne può seruire per torta.

Prima farai la tua pasta con libre tre di Farina, & oncie tre di zuccaro, con sei torli d'Voua, & di Butiro oncie quattro, d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro spoglie, e due ne frigerai in quattro nel Butiro, ouero distrutto, perche non si patriano frigere intiere, poi ponerai vna delle crude nella tua tiella onta, & hauerai libra vna, e meza di mandole ambrosine pistazate, colle quale congiungerai oncie sei di zuccaro, e di cannella con vna, e meza, poi l'anderai gettando sopra detta spoglia, & dapoi gli porrai vna spoglia delle cotte, e cosi farai similmente sopra la detta spoglia cotta gettandoli detta compositione, e poi di sopra etiãdio l'altra spoglia cotta con detta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai sopra oncie otto di Butiro disfatto, & la ponerai sopra la spoglia cruda, con oncie quattro di Butiro di sopra, & la ponerai à cuocere, e quando sarà, quasi cotta, piglia oncia vna, e meza di zuccaro, e due torli, d'voua, e acqua rosata, e datogli una rosella di sopra la finirai di cuocere, e quando sarà quasi cotta li ponerai sopra canellino, ò anesi confetti.

Per fare dieci pizze sfogliate.

Piglia la molena di quattro pani boffetti bianchi, &

pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'voua, e libra vna di Butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa è oncie sei di Zuccaro, e impasterai ogni cosa insieme con la molena, e ne farai vn pastoncello, come se volesse fare vna spoglia da lasagne, e così farai vna spoglia più sottile che potrai. Poi hauerai di Butiro fresco libra vna, e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lascierai poi infredire. Poi farai vn tortiglione per la longa della spoglia, e la taglierai in dieci pezzi. Poi farai le tue pize sfogliate. Poi hauerai vna patella con lib. quattro di Butiro fresco, e li frigerai dentro dette pizze sfogliate, e come sarāno fritte, li porrai libra meza di zuccaro sopra tutte.

A fare dieci Mantegate.

Piglia di pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaio, e ne farai come vn latte, con oncie sei d'Acqua rosata. Poi piglierai libre tre di farina bianca, e torli dieci d'voua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di Butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia vna in tutto: e oncia vna di leuatuto, & un poco di sale, poi piglierai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e così impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra vna Tauola per spaccio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli anderai ponendo à poco à poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati, poi pigliarai due Vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi batterai per spacio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in

dieci

dieci *Mantegate ouero Cresentine, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, et ongi il fondo d'vna Tiella grande, & ponigliela dentro, & ongi ancora esse di sopra, e poi ponele a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo perche vanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di zuccaro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.*

A fare dieci Ritortelli alla Milanese pieni, e Vuoti.

Piglia libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Voua, & di zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei & d'Acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie, poi piglierai di zuccaro oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & di pignuoli mondi libre due, & d'vua passa libra vna, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggermente cargherai le dette spoglie de questa compositione, vngendole prima con libra vna di Butiro fresco disfatto, poi ne farai vn Tertiglione, à guisa di zaldone ad vno ad vno, poi gli farai in rotella ponendoli in due Tielle, onte non potendo stare in vna, e gli andarai stendendo, colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e sopra libre due di Butiro, e poi le potrai cuocere, come seran quasi cotte, li porrai sopra libra vna, e meza di zuccaro. E per variare alcune volte vn poco di Persutto minuto, e Datteri, ò Cibibo tagliato in pezzi, o d'altro secondo che ti piacerà, e se sarà di Quaresima, ò Vigilia, farai con la pasta, come si fanno i Fiadonzelli magri, come ti sarà mostrato, & anco li potrai fare vuoti à guisa delle sfogliatine per variare.

Truffolo per far Torre, & Castelli, Pegne, & altre cose.

Prima piglierai fiore di Farina, & la impastarai con voua battute, zuccaro, & acqua rosa, & vn pocchetto di Butiro, secondo la quantità di che le vorrai fare, & con vn poco di Zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grādi come dadi, e li lascierai vn buon pezzo fatti che si sughino bene. Dapoi li frigerai in grasso buono ben collato, o Butiro, ò buon oglio, poi che li hauerai leuati della patella, li lasciarai vn poco seccare, e poi che saranno secchi, li rifrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che saranno refriti nel mele, ne fabricherai vn Castello, ò Torre, ò altra cosa che parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zuccaro, e cannella.

A fare dieci piatti di Cascosse.

Piglia di Farina bianca libre due, e mezza, e quattro torli de voua, & oncie quattro di dileguito, o butiro, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossete, poi piglierai libra vna di mandole ambrosine monde, e libra vna di vua passa, e lib. vna di pignuoli mondi, e le polpe d'vn buon cappone, & oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pesta, e pesta bene ogni cosa insieme, con vn quarto di peuere, e dieci torli d'voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra meza di Butiro accompagnato: poi farai le dette spoglie à liste longhe vna spanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto pastume, lasciando bene della pasta da' lati per poterli afferrare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in vna tiella onta, in ressellandole

con vn torlo d'voua, e vn poco di butiro, & zaffarano, & acqua roſata, e poi le porrai a cuocere nel forno, ò ſotto, con gran deſtrezza, perche non creppino.

E volendole far di giorno da peſce, laſcierai il dileguito, ò le polpe di cappone.

A fare dieci piatti di Caſatelle, ouero dieci Tortelle.

Piglia quattro puine freſche, & di formaggio groſſo libra vna, e meza, & voua quindeci, & di zuccaro libra meza, d'vua paſſa libra meza d'acqua roſa oncie quattro, & di butiro libra meza, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & vn poco di zaffarano, e componi, bene ogni coſa inſieme. Poi fa due ſpoglie, oſſeruando il medeſimo ordine che ſù ſeruato nelle Caſcoſſe, & hauerai vn buſſolo grande di tagliare le dette ſpoglie, come ſono quelli da tortelli, poi le metterai il battuto ſopra, laſciandogli tanta paſta intorno, che tu le poſſi ſpicicare. Poi le metterai in vna tiella onta, e le porrai à cuocere nel forno, ò ſotto il teſto, e come ſaranno quaſi cotte gli porrai ſopra oncie ſei di zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guiſa di tortelle, con due ſpoglie, cioè vna di ſotto, è vna di ſopra, e grandi, e picciole, come vorrai.

A fare confetti reſtauratiui, in guiſa di Tortelletti, ouero Morſelli.

Piglia oncie tre d'anime di melone monde, ben nette, e oncie vna, e meza d'anime di zucche monde e nette, e oncia vna di piſtacchi pelati, e oncia vna de pignuoli ben netti, e queſte coſe tutte porrai in vn mortaio di pietra, e con un piſtone di legno ſiano ſottilmente peſte,

ste, & riposte in vn piatelletto.

Poi pigliarai oncia vna di farina d'amito, e la pistarai da sua posta.

Poi piglierai vno scropulo di specie, d'Aromatico rosato, & due scropuli, e mezo di Cannella fina, e q̃ste due cose ancora seruerai da sua posta in vno scartozzo di carta.

Poi piglierai di seme di indiuia meza dramma, & altre tante di seme di Lattuca, & le ponerai sottilmente in vno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai con le specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de coralli rossi, & altro tanto di perle macinate, & ogni cosa messederai insieme nel mortaro di Bronzo, & riporrai in vn scartozzo.

Poi piglierai le polpe d'vn Cappone cosi intiere, & in vno forno che sia tepido le lascierai tanto che siano ben asciute, poi le piglierai, e tagliarai grossamente, & bene le bagnerai con agresto, & acqua rosata, & vn'altra volta le porrai nel forno, sino à tanto che siano brustolate, poi le porrai in vno mortaio di marmo, & sottilmente le pistarai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi piglierai libra vna, e mezza di zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che serà, lo farai bogliere sino à tãto che sarà cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta mescolando però sempre con vna Cazolla, e dopoi gli aggiungerai le polpe di Capponi, dãdoli dietro la farina, & vltimamente le specie d'Aromatico rosato, & canuella, & seme, & coralli, & porle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare

A fare vna Tortella brusca de Figadetti, o d'altre richieste.

Prima farai vna Cassetta, come furno quelle de' Pastelli, alte dua dita, & alquanto più della grandezza, d'un piatelletto commune, come è vno sfogliatino, ouero vn Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese. Poi piglia sei Fegadetti di polastri, e Creste, & altre simili cose, e sino à quattro Voua non nate, quando è tempo di Galline, e quãdo non è tempo da Galline, farai quattro Voua dura pigliera i Torli, e farai dare a tutte queste cose vn boglietto. Poi le metterai in vna pignata, con quattro oncie di deleguito, & herbe oliose minute, con oncia vna, e meza d'Vua passa ben netta, e farai vn poco soffrigere, poi metterai, ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'Voua ben battuti, con succo d'otto arancie, ouero buono agresto, & vn poco di brodo di carne, o di pollo, o d'altro, & vn poco di dileguito, & oncie quattro di zuccaro, & oncia meza di Canella pista, & vno ottauo di peuere, & uno ottauo di Gengeuero, e di Garoffani per la metà del Gengero, & vn pochetto di Zafferano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano dandoli il Testo caldo pian piano, cume si fà à cuocere vna Torta, e cotta che serà li darai oncia vna di zuccaro, & vno ottauo di Cannella sopra.

La detta viuanda potriasi ancora fare senza Cassetta per variare, come ponere la compositione in vn piatto d'Argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Testo, e cotta che fusse, darli medesimamente il zuccaro,

e la

e la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticele di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E nõ hauendo fegaddetti de pollami, si potria fare de figati di pauaro, ò d'Agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella, in fettine, & vn poco di persutto tagliato minuto, ò simili per variare.

Per fare vna Tortella brusca di code di Gambari, o d'altre richieste di pesce.

Piglia sino à quaranta code di Gambari cotte, e monde, e sino à quattro Torli d'Voua, e soffrigerli nel butiro seruando l'ordine del resto di quello che hai fatto in quella di figadetti, ò veramente per variare, piglierai milze di Lucci, ò Varuoli, ò latte de detti, ò figadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana, & altre richieste di pesce con i Torli de Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe anco disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamente, le frigerai in olio, e medesimamente farai la Caßetta senza voua, con olio, e con vino bianco dolce, senza Butiro

Pasta Tedesca fatta in diuerse Armi, e Cappe di S. Giacomo, o Croci, e diuersi animali, fritte, sutte, o piene di Marzapani, o di Mariconda, o Crema, o d'altro Pastume, per far piatti dieci.

Piglia libre tre di Farina bianca burattata, & ponila in vn cattino, ò altro vaso netto con libre tre di latte di vacca, e libre vna di Butiro fresco, & oncie tre d'acqua rosa, e libra vna di zuccaro, & vn poco di zaffara-

fara-

arano, & voua vinti, dieci con torli e chiaro, e dieci on torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto vaso, che diuenga come vna colla, poi habbi libre cinque di butiro fresco, ò dileguito in vna patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, ponli à scaldare nel graßo bogliente, poi mettigli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccherranno da i ferri, e quando non si spiccassero bene per che la colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e dette paste si possino empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò gelatia, ò Mariconda, ò crema, ò l'altro, e saria meglio.

A far dieci piatti d'offele.

Piglia libre due di formaggio grasso grattato, & di formaggio duro grattato libra vna, & voua dieci, & l'vua passa libra meza, & di zuccaro oncie quattro, & l'acqua rosata oncia vna di peuere vn sesto di oncia, & di butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi piglia libre quattro di Farina bianca, e sei di torla de voua, & acqua rosata, oncie tre di butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia großetta, poi la cargherai di Butiro duretto, e inuolgerai Vn'altra volta, e la cargherai similmente di butiro, e farui così da tre, ò quattro volte, per fino à tanto che hauerai dispensata libra vna di butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta reale piene di Pastumerele.

Pigla di Farina bianca libre due, e meza, quattro torli di voua, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre

d'acqua

d'acqua roſa, & vn poco di zaffarano, & impaſtalo, e fa du. ſpoglie, e poi piglia vna libra, e meza di Mãdole ambroſine monde, e le polpe d'vn Cappone, e non hauendo Cappone tanta polpa di Vitello alleſſo, e libra meza di pignuoli, e d'acqua roſata oncie tre, e meza libra di Cibibo Damaſchino cauate le anime, e piſta ogni coſa inſieme con chiari ſei d'Voua, con vna libra di zuccaro, & oncia vna di Cannella, & impaſta ogni coſa inſieme. Poi habbi le tue ſtampe di geſſo, o di zetto, e poneli in ſu la ſtampa di ſotto il battuto di ſopra, e poi pòni l'altra ſtampa di ſopra, e tagliati la paſta d'intorno con la ſperonella, o con vn coltello, e le rifermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, ò dileguito con deſtrezza, che non creppino, ouero le ponerai in vna Tiela onta, e le cocerai nel forno in roſellate.

A far dieci piatti di Stelle graſſe.

Piglia di formaggio graſſo grattato libre cinque, e poi piſtalo nel Mortaro molto bene, poi ponilo in vn vaſo con Voua vinti, e libra vna e meza di zuccaro, & di vua paſſa libra vna, & d'acqua roſata oncie tre, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattro Torli d'Voua, & di zuccaro oncie tre, di Dileguitto, ouero Butiro oncie tre, & Acqua roſata, e impaſta ogni coſa, inſieme, & fatta la paſta dopoi farai vna ſpoglia nõ molto ſottile, ne molto groſſa, poi anderai mettendo ſopra la detta ſpoglia la detta compoſitione, e tanto quanto ſerà vn Torlo d'Voua, o poco più, e poi la taglierai d'intorno con ſperonella, ouero boſſolo, laſcandolo d'intorno tanta paſta, quanto è vn dito, poi li piccicarai d'intorno aſſerandogli den-

tro il battuto, perche uanno discoperte quasi la metà di sopra, e poi le metterai in vna patella ben onta e le porrai, a cuocere nel forno, ò sotto il testo, e cotto che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di Butiro, ouero Dileguito, e volendo frigere sarà buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

Piglia due Puine che siano fresche, e libra vna e meza di Formaggio grasso, e le polpe d' uno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare di Voua, e libra vna di zuccaro, & vn buono piccio di Farina, e libra meza di Vua passa monda, e Acqua rosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di peuere, & impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto nelle altre, semplice comme vorrai, e con il bossollo farai le tue pastelle, e farai le stellette come è detto nelle altre, e seruerai il medesimo ordine nel cuocerle.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli, di morella.

Piglia libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dagli vn boglio nel Vino, e se sarà dolce sarà meglio, poi mettila in vn vaso con libra meza di medolla di bue cotto, ò grasso collato, e libra vna di Formaggio duro grattato, & otto Torli d'Voua, & oncie noue di zucaro, & oncia vna di Cannella pesta, poi incorpora ogni cosa insieme, & due spoglie nel medesimo modo che ha fatto quelle delle Cascoße, e vagli ponendo sopra il pastume, & gli darai due volte di spoglia, poi li tagliarai con la speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà. Poi si frigerai in libre tre di Butiro, ouero Dileguito,

e cotti

e rettili imbandirai ponendoli sopra libra vna di mele purgato, e poi libra meza di zuccaro sopra il mele.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli d'altra sorte.

Prima farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morolla sopradetti, poi piglia libre due d'vua passa monda e lauata, e falli leuare vn boglio nel vino, e sarà dolce, sarà migliore. Poi piglia libra meza di zuccaro, & oncie sei di pignuoli mondi ben lauati, e sei torli d'voua, & oncia vna di cannella pesta fina, vn quarto di peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, poneli la mele, & zuccaro come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

Per fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli, piglia di fiore di farina libre due, e meza, e dieci torli, d'voua, & oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, & oncie quattro di butiro, ouero dileguito, & vn poco di zafferan, & impastata che l'hauerai ne farai spoglie sottile tanto quanto sia possibile, poi ne toglierai lista per longo della spoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta lista di quà, & di là, lasciandola però integra. Poi toglierai detta lista per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, ouero mano sino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista. Poi la farai cadere giuso dalla mano, attacata però, & ben inuolta, come è detto di sopra. Poi le porrai in vna patella della grandezza, ò vn poco più del detto rosono cõ libre quattro di dileguito, ouero butiro, e cotte che saranno, le imbandirai

ne

e i piatti ponendoli sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti, ouero Reticelli.

Piglia libre due, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, & torli sei d'voua, & libra vna di butiro fresco, anchora che il dileguito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & vn gocciolo di zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie e taglia le grandi, picciole secondo che tu le vorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprire, o torte quando non li uorrai fare spoglia di sopra, o per coprire tortelle brusche, ò d'altro, & impastato che le hauerai farai le spoglie, poi le taglierai à liste larghe vn dito, e longhe secondo che vorrai, e le frigerai in dileguito.

A fare dieci fiordeligi alla Francese.

Seruerai l'ordine che è detto nelle tartarette alla Francese in questi fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A fare dieci piatti di tegole de pasta di marzapane, finte de fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i guanti, e piglierai libra vna, e meza di mandole ambrosine pelate peste, e libra meza di zuccaro ben incorporato insieme con vn poco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è vn dado, longi poco l'vno dall'altro, quanto sono i fasoli nelle tegole. Poi le volterai sopra la spoglia, e la taglierai con la speronel-

la stretta, e longa come sono proprio le tegole dei fasoli, quando sono maturi. Poi con le mani li serrerai bene, assimigliandoli più che potrai alla detta materia. Poi frigerai con gran destrezza che non crepino, in libra tre di butiro, ò dileguito fresco, & poi che saranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di zuccaro in tutto.

A fare dieci Fiadoni grandi di frumento, o faro, ò riso.

Piglierai quattro scutelle di frumento netto, pilato: e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come sarà cotto lo porrai in vn vaso con libre 3 di formaggio duro ben grattato, e libra vna di formaggio salato, & voua vinti ben battute, & vna scutella d'vua secca, ouero vna schiaua senza anime, ouero libra meza d'vua passa monda, e di peuere oncia meza, e di butiro fresco libra una, & un poco di zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con libre tre di farina bianca, & uoua quattro, & di butiro oncie quattro. Poi farai i fiadoni grandi, e piccioli secondo che uorrai inrossellati con torli di uoua zaffrano, & acqua, poi li cocerai nel forno.

Et il simile farai di farro, ò riso, & di tutto quello che si sanno.

A fare dieci fiadoni grandi d'voua, & formaggio.

Piglia libre quattro di formaggio duro grattato, e uoua uinti, e libra una di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, & oncie quattro di acqua rosa, e libra meza di uua passa monda, & oncia meza di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e fiadoni inrosellati, e cuocerli come s'è detto di sopra.

A fa-

A fare paſtatelle, o Tortelle di Miraſtro Tedeſco inroſellate,

Per fare cinquanta paſtatelle, piglia di Mandole Ambroſine pelate libre tre, e di pignuoli mondi libra meza, e libra meza di zuccaro, e piſta bene ogni coſa inſieme, come ſe voleſti fare marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'vua paſſa monda, & otto torli d'voua, & oncie quattro di butiro purgato freſco, & vn poco d'acqua Roſa, & incorporarai bene ogni coſa inſieme. Poi farai la tua paſta con Farina bianca, & acqua roſata, e torli d'voua, & zuccaro, & butiro, & vn poco di zaffarano. Poi farai la tua ſpoglia, e piglierai di detto paſtume tanto quanto è vna buona fritella, e la ponerai ſopra la ſpoglia, e la taglierai con vna ſperonella intorno laſciandoli della ſpoglia, tanto che la poſſi picicare, come ſi fanno le ſtellete. Poi piglierai vna tiella ben onta, e glie la metterai dentro, e le intoſellerai con chiari d'voua, & zuccaro, & acqua Roſata, e le cuocerai medeſimamente come ſi fa il marzapane.

A fare paſtelle d'altra ſorte.

Piglia libre due di mandole ambroſine, e pelale, e libra vna di carne di vitello alleſſo, ouero le polpe di vn cappone, e piſta bene ogni coſa inſieme, e poi aggiungeli ſei chiari d'oua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con vn poco d'acqua roſata, impaſtata ogni coſa inſieme. Poi fa la tua paſta reale in ſpoglia, e poi tagliata col buſsolo, & empi le ſpoglie del detto battuto, ſi però che ſia vna ſpoglia di ſotto, & vna di ſopra, come ſi fa alle torte, con

il ritortello, poi li frigerai in dileguito, ouero le cuocerai nella tiella, ò nel forno, ò sotto il testo, ponendoli di sotto e di sopra del butiro, e quando saran cotte, & per imbandirsi li porrai sopra del zuccaro tanto che basti.

A fare pastatelle di carne per piatti dieci.

Piglia libre quattro di carne di porco, ò di vitello magra, e falla cuocere allessa si che sia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di porco ben grassa, ò di vitello, e falla cuocere allessa ben cotta, e se non potrai hauere panza di porco, li aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di formaggio duro grattato, & voua dieci, e libra vna di zuccaro, & libra vna d'vua passa, & oncia meza di cannella, & oncia meza di peuere, & impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de vno torta. Poi habbi la tua pasta reale, e fa le tue spoglie, e tagliale col bussolo, e poi empile di battuto, e farai le tue pastatelle col suo rotello, come è detto nelle altre di sopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, si che non crepino, ouero le cuocerai nella tiella, ò nel forno, o sotto il testo, dandoli il butiro de sotto, e di sopra, e come saran cotte, & per imbandirsi li darai sopra il zuccaro.

E di questo pastume ne potrai fare ancora vna buona torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre torte.

A fare dieci piatti de tortelleti grassi ottimi, da seruirsene soli, e da coprire anadre, e pizzoni, o d'altro uccello.

Piglia libre due di grasso di manzo, ò di vitello, e quando sarà ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamegna.

megna. Poi piglierai uoua dodeci, ben battute, e libre due, e meza di buon formaggio duro ben grattato, & oncia vna, e meza di cannella pista, libra vna: e meza d'vua passa, e libra vna di zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e zaffrano, e vn vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai soli ne i piatti, o sopra capponi, o anadre, o piccioni, o d'altro, e li metterai sopra libra vna di formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro, & meza oncia di cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il zuccaro dentro.

A fare dieci piatti di tortelletti grassi d'altra sorte.

Piglia il petto d'vn cappone allesso, e libra una, e meza di formaggio duro grattato, & libra vna di formaggio grasso, & libra vna di pancetta di porco allessa grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi voua dieci, & vn poco d'herbe oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di cannella, & oncia meza tra garoffani, e gengeuero, e peuere, tanto dell'vno quanto dell'altro, e messederai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quãto è una nizola colla gussa, o poco più, poi li porrai à cuocere in buõ brodo grasso, giũgẽdoli vn poco di zaffrano per darli il gialo, e lasciarai bollire per spatio d'vn Miserere. E poi li imbãdirai ponẽdoli, sopra formaggio duro grattato, e cãnella, e zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda, da grasso, e da magro.

Piglierai bieta ben lauata, & tritta, e la soffrigerai in oncie sei di butiro fresco, auertendo che non pigli il fumo, e poi che sarà soffritta la lascierai raffreddare alquāto, poi la porrai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e voua quattro, e zuccaro oncie quattro, e peuere vn quarto, e cannella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua spoglia con vn poco di butiro, & vn'oua facendo poi i tuoi tortelli longhi, iquali cuocerai nel buono brodo da grasso, e da magro nell'acqua col butiro, e poi che saranno imbanditi, li porrai sopra il buon formaggio grattato libra vna, e di peuere vn quarto, e di zuccaro oncie tre messedato insieme ogni cosa, e poi che saranno per imbandirsi li coprirai cō gli altri piatti, e li porrai sopra cenere calda, si che stiano caldi fino a tanto che li vorrai mandare in Tauola, e auertisci che de tal tortelli se ne puole seruire, e soli, e per coprire caponi, anadare, e pizzoni, & altro, che si voglia.

A fare dieci piatti di Miraconda alla Ragonesa.

Togli di formaggio grasso libre tre, di formaggio duro libra vna grattato, & d'vua passa monda libre due, & torli d'voua trenta, & libra vna di zuccaro, libra vna di butiro fresco, & oncia vna di cannella fina pista, e vn pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimerlo in vn torchietto più che sia possibile, e quando sarà ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, tagliarai

la

la stamegna intorno, e poi lo detto pastume tagliarai in fette grandi, o picciole come a te piacerà, poi le frigerai in libre tre di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra onze sei di zuccaro. Di questa viuanda te ne puoi seruire in vece d'vna paßa, & è buona per empir cappe di S. Giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta.

A fare dieci piatti di Maccheroni.

Piglia libre cinque di farina bianca, e due pani bianchi grattati, e meßedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre voua, & fa la pasta che non sia dura ne tenera, & lasciala rafredare vn poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è vna castagna, poi fa i tuoi macheroni su il rouerscio della gratugia, e poi ponli a cuocer in acqua bogliente, e come serã cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di formaggio duro libre due, e meza gratato, con oncia meza di peuere pesto meßedato insieme, & volendoli imbandire, poni lo detto formaggio di sotto, e di sopra, e libre vna e meza di butiro fresco distrutto di sopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che vorrai mandare in tauola, e nell'imbandirli, e li porrai vn poco di zuccaro, e cannella di sopra saran migliori.

A fare dieci piatti di Maccheroni alla Napoletana.

Piglia libre otto di fiore di farina, e la mollena d'vn pane großo boffetto mogliato in acqua rosata, & voua fresche quattro, & oncie quattro di zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai spoglie più tosto großette, che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette,

e farai che ſtiano alquanti fatti. Poi li cuocerai in bruodo graſſo bogliente, & li imbandirai ne i piatti, ò ſopra capponi, ò anadra, o d'altro con zuccaro, e cannella dentro, e ſopra, & per li giorni da peſce li cuocerai nell'acqua ſenza butiro, & con butiro freſco, ſe vorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneſchi.

Piglia libre cinque di Farina bianca, e la molena de vn pane boſſetto mogliato in acqua roſata, è voua tre, & oncie tre di zuccaro, fa vna paſta, e dopoi falla in ſpoglie più toſto groſſe che minute, & inuolgile intorno ad vn baſtone, e poi caua fuori detto baſtone, e taglia la paſta largha vn dito, & ſaran come butelli, i quali ne i dì da carne, porrai à cuocere in buono brodo graſſo, che boglia quando li getterai à cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella, e di ſotto, e di ſopra, e per mezo, & i giorni che non ſono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con butiro, ò veramente nel latte, non laſciando mai il conueniente ſale.

A fare dieci piatti di laſagnuole, ouero tagliatelle tirate.

Piglia tre ſcutelle di Farina bianca, & uoua tre, e fa la tua paſta vn poco molle, e poi tra vna ſpoglia longa, e ſtretta, ſottile ſi che poi, e puoi tira vna detta ſpoglia tu, & vno compagno tanto che uenga ſottile come carta, e laſciala ſeccare, poi piglia buon bruodo graſſo che boglia, e gettale dentro dette laſagne, e falle cuocere adagio, e come ſaranno cotte le imbandirai ne i piatti con formaggio ſopra, coſi potrai cuocere capponi ò anadre, ò altro come ti pare, il zuccaro, e la cannella,

uolen-

uolendogline ſopra non li diſdiranno.

Le tagliatelle fatta la ſpoglia inrotellarai intorno al-leſagnaturo, & poi cauato il leſagnaturo le taglierai minuto, & le cuocerai.

A fare ſeſſanta paſtelletti piccioli sfogliati, da empire di mangiare bianco, o d'altro.

Piglia fior di farina libre quattro, d'acqua roſata oncie quattro, torli d'uoua numero dieci, di zuccaro, oncie ſei, di dileguito, o butiro freſco libra una, & un poco di zaffrano, & impaſta bene ogni coſa inſieme, e poi fa ſeſſanta caſſette picciole da paſtelli, e frigele in libre cinque di butiro freſco, ouero dileguito poi empile di mangiar bianco, ò riſo Turcheſco, o gineſtrata, o uiuanda alla Napoletana, o carbatio o crema. Poi dalli una caldetta col teſto, e poi la imbandirai ponendoui di gengeuero fino, libra meza ſopra fra tutti.

A fare vn paſtello sfogliato.

Piglia di farina bianca libra una, e meza, torli ſei di uoua, & oncie due di zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero butiro, & oncie due d'acqua roſa, e fa una ſpoglia ſottile, e grande, e come un tagliero la taglierai intorno, & li farai ſei ſpoglie con la ſperonella, & prima ungerai la tiella, poi li porrai una delle dette ſpoglie ben onta, e sbruffata nell'acqua roſa, poi li porrai ſopra un poco di zuccaro, e cannella, e poi li ponerai ſopra un'altra ſpoglia ben onta, poi habbi un paio di pollaſtri, o piccioni mezo cotti arroſto ben allardati, e ſofrigeli nella patella in quarto con graſſo, o butiro, poi poneli ſopra la ſeconda ſpoglia, con zuccaro cannella, e graſſo, poi habbi le quattro altre ſpoglie, e poneli una ſopra l'al-

tra

tra con formaggio graßo in fettine, e zuccaro, e cannella, e grasso tra una spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come sarà cotto fa un buco di sopra, e ponili dentro sapore d'oncie tre di mandole piste, e agresto, e due torli d'voua, & messeda insieme ogni cossa.

A fare un pastello di Mortadella di ficato.

Piglia libre due di farina, & impastala con acqua tepida con due torli d'voua, & un poco di butiro, fa la tua cassetta che habbia del longo, un poco più grande che non è la mortadella, che li vorrai metter dentro e con un poco di grasso di manzo, o di vitello, e succo di naranze, ouero agresto, e così la aßerrarai nel detto pastello, o lo ponerai a cuocere, e sarà fatto.

A fare un pastello sutto, commune, o di fagiano, o cappone, o pernice, o pizzoni, o anadre, o carne di uitello, o castrone, o manzo, o uenasione.

Lo ordinario, sarà questo per lo commune. Prima piglierà libre due di farina, voue due, oncie quattro di butiro, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezo ditto, e più poi pigliarai il fagiano, o altro vccello, o pezzo di carne bene impillotato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e un pochetto di zaffarano e lo inuolgerai a torno l'vccello, o carne, con qualche fetta di limone tagliato uolendogliene, e qualche ramela di finocchietto fresco, o qualche grano d'agresto, o marene, o il succo di due arãcie, e auertisci che se li sarà di porco domestico, o saluatico, o castrone, li potrai porre mãco lardo, & così serrati il pastello, lo farai cuocere nel forno

Pa-

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue de grasso, e da magro.

Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secondo che tu uorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi pigliarai voua battute, & zuccaro, & acqua rosata, in quella quantitade, che al tuo giudicio parerà, e secondo che sarà il pastello messederai bene ogni cosa insieme, e empirai la cassa, e la ponerai nel forno à cuocere senza coperto, e come sarà cotto li porrai sopra del zuccaro.

A fare vn pastello battuto alla Francese, o di carne di vitello, o castrone.

Prima pigliarai carne di vitello di cossetto, o castrone, e la netterai bene da quelle pellegate, e pellesine, che li potrai cauare senza lauarla, dapoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia più bianca, & poi ch'ella sarà raffredata, la pistarai con i coltelli minutamente, poi piglierai grasso di manzo della rognalata, e lo netterai da quelle pellesine, che se li trouano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sarà ben pista à tuo modo, li metterai gengeuero, & peuere dentro, e noci moscate piste, & vn poco di zaffrano, & vn poco di garoffali pisti intieri, e messederai bene ogni cosa insieme, la misura sarà secondo la quantità, e grandezza che vorrai fare à tuo giudicio, e se li metterai vn pochetto di persutto tagliato minuto dentro non li disdirà niente, poi farai la tua cassa grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quella delle frutta, ma vuol essere vn poco duretta la pasta, e sbattuta sopra vna tauola per spatio di mez'hora,

poi

poi fatta la cassa la empirai del pastume sopradetto, e l porrai sopra il suo coperto à cuocere nel forno adagio, & uuole essere mangiato caldo, un poco di cipolla anco pista nel pastume è buonissima.

A fare un pastello di codogne, che uuole essere tondo.

Prima farai la cassa del pastello non troppo grande con farina, e butiro, & vn poco di zaffrano, poi piglierai un codogno grosso, e lo mondarai così intiero, e li farai un buco nel mezo tanto che caui le anime con tutto quel torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel pastello con butiro, e zuccaro, e qualche garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai à cuocere con pestrezza, e se li codogni saranno piccioli, li farai in quarto de più pezzi, & per uno pastello non gli uorrà meno butiro d'oncie noue, e garofani numero dieci, & di zuccaro libra meza & acqua rosata.

Pastello di pere guaste, o pome, ouero ne i piatteli senza pastello per uariare il dì da grasso, e da magro.

Piglia i peri, o pomi in quella quantità per i pastelli, o piatti che uorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarãno a i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come saranno raffredati li mondarai lasciando in mezzo il piccolo, e poi che saranno mondati li ponerai in un uaso a bogliere in buono uino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garoffani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerai propio una gelatia, e uolendoli in pastello, hauerai

pa-

parecchiate le cassette e l'impirai, ouero che l'imbandirai ne i piatti, e li staria bene sopra qualche cannellino confetto. Penso che à fare vno de questi pastelli li andarà di zuccaro oncie sei, & di cannella meza oncia, & garoffani numero dieci, poi sopra i pastelli, ò piatti anesi, ò cannellini confetti.

Pastelli di marene, o persiche, o brogne, o muniache, o pera, o pome.

Farai la cassa del pastello del modo che fù quella del pastello di cotogne, che sia largetta nel fondo, e che si venga stringendo di sopra, poi per vn pastello, piglierai libra vna di marene à buon peso, monde da i piccioli, nel fondo della cassa del pastello, le distenderai politamente poi gli metterai oncie cinque di zuccaro, & oncia meza di buona cannella fina, et oncie cinque di butiro fresco, & poi li farai il suo coperto tagliato di sopra in tre luoghi, poi lo cuocerai destramente. E'l simile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frutte van pelate, e le pelerai facilmente in questa maniera, spoglienzandole in vino, ò d'acqua, & poi che saranno reffredate pelandole, & alle pere moscardine li lascierai mezzi i piccolli.

A fare vn pastello di marene ad altro modo.

Farai la cassa seconda le altre, poi piglierai libra una di marene, e libra meza di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, & oncia meza di cannella, & una buona brancata de pignuoli mondi, e acqua rosa, e meßederai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato di sopra, e lo ponerai à cuocere.

Paſtelli d'Oſtreghe, e cappe ſante.

Farai un Paſtello tondo del medeſimo modo che hai fatto quelli delle frutte, ò picciole, ò grande ſecondo che tu uorrai. Poi pigliarai dodeci, ò quindici oſtreghe, e le aprirai, e le cauerai il buono cō quell'acqua che gliè dentro, e le ponerai in una cazzuola ſtagnata à ſoffrigere cō herbe olioſe tagliate minute, e un poco di buono olio, & un poco di ſpecie miſte, & il ſucco di quattro narancie, ouero un pochetto d'Agreſto, e un piccicoto d'una paſſa monda, e due torle d'uoua, e ſofritto che hauerai ogni coſa le ponerai nella caſſetta, e li farai il ſuo coperto, e poraile à cuocere in forno non troppo caldo, e ſe li uorrai metter due, ò tre fettine di limoni tagliato, non li diſdirà niente.

Paſtello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in giorni di graſſo.

Prima farai una caſſa da Paſtello, come quella dell'anguila, poi nel fondo li porrai Butiro, & un poco di peuere, e marzolino tagliato minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quaſi cotti, e li monderai bene, da quelle ſpine reſeruando le teſte da baſſo, ben monde, e li porrai nella Caßa aggiungendoli ſopra peuere Butiro, e marzolino tagliato minuto medeſimamente, poi hauerai due torli de voua, & oncie due di zuccaro, e mezo bichiero d'agreſto, & vn poco d'herbe olioſe piſtate minutamente con i coltelli, e meſſederai bene ogni coſa inſieme, ponerai nel detto paſtello, poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai a cuocere deſtramente, e queſta caſſa del Paſtello vuole eſſere baſſetta, in vece del marzolino ò d'altro buon formaggio li potrai mettere perſuto cotto

gliato minuto minuto, & il simile farai in quello della uuia in tegole.

Pastello di Pizzoni, o Pernici in Cassa.

Piglia la tua farina, e uoue, e butiro, e fa la cassa el pastello che sia duretta, poi toglie pollastri, ò pizzoni, ò pernici tagliate in quarti, e pōli dentro con libra me a di morola, ouero grasso di manzo, & oncia meza di annella, e peuere insieme, & oncie tre d'uua passa mon a, & once sei di zuccaro, e torli sei di uoua battute in gresto, e messeda ogni cosa insieme, e poni in detto pa tello, e poi fagli il suo copercbio, e fallo cuocer e nel for o, è sarà fatto.

Tardiola di latte alla Francese, per piatti dieci.

Piglia di Farina bianca libre tre, torli otto de uoua, li butiro fresco, oncie sei, d'acqua tepida, e fa una pasta ura di detta compositione, e battila sopra la tauola per ez'hora, poi fanne le casse da pastelli grandetti, ò pic ioli come uorrai, alte tre buone dita, poi habbi uoua inti ben battute, con mezo peso di latte, & di zuccaro ibre due, & d'acqua rosata oncie quattro, & un poco 'i zaffarano, e di gengeuero oncia una ben pisto, e messe a ogni cosa insieme, poi habbi di butiro fresco libra na disfatto, e quando hauerai messa la detta composi ione ne i pastelli, li ponerai sopra un poco di detto butiro er pastello, poi li metterai à cuocere nel forno, ma auer issi che uogliono essere cotti adagio, e come saranno cot i, li ponerai sopra di zuccaro fino libra meza, e di can ella un quarto.

Pa-

Pastello di carne in potto.

Piglia libre tre di carne di vitello, e libre sei di polpa, e dagli vn buon boglio, & poi pistala con vn coltello di ch'ella sia ben minuta, e ponila in vna pignata, con libra meza di grasso di manzo, & vn bicchiero d'agresto, e libra meza d'vua passa monda, e libra vna di mele, & oncia meza di peuere, & oncia meza di cannella, poi coprilo, & mettilo su le bragie si che boglia adagio, e come ti parerà che sia cotto, piglia otto torli d'voua sbattuti cō agresto, e vn poco di brodo grasso, e mettiglielo dentro, e lasciali cosi fino à tanto che vorrai imbandire, e di questa maniera ne potrai fare ancora de pollastri, o piccioni in quarto.

Pastelli di polpette inuolte, ouero aperte, o polpette di sturione.

Farai il pastello tondo, ò grande, ò picciolo secondo che tu vorrai, della pasta medesima di quello, che s'è fatto del codogno, e li metterai nel pastello. Polpette grande, ò picciole secondo che sarà il pastello, poi hauerai vn poco di persuto tagliato minuto, e vn buon piccico d'vua passa, & vn piccico di peuere pisto, e succo di tre narancie, ouero vn pocchetto d'agresto, e vn pocchetto di grasso di vitello, ò di manzo, poi li farai il suo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendoli qualche fettina di limone, o qualche granellino d'agresto, crespina, ò qualche marene non li disdirà niente secondo i tempi.

Alli pastelli delle polpette di sturione farai il medesi-

mo, che hai fatto à quelli di carne, eccetto che in vece del persutto gli porrai vn poco di buon formaggio tagliato minuto, & in vece di grasso di Butiro.

Colle polpette ad altro modo peste, e nel pastello, porrai vna noce moschata ammaccata, e butiro fresco, e agresto, ò succo di narancie, e non altro, massimamente à quelle che hanno il formaggio nel pieno.

A fare vn pastello di datteri.

Piglia i dateri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli vn boglio in vino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e metteglì i detti datteri, con zuccaro, e cannella, e garofani integri, e butiro fresco, e poi fagli cuocere, e similmente potrai farli di cibibo damaschino cauate le anime, o di brogne secche.

A far rauuioli di polpe di capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due capponi, e libre tre di formaggio tomino, e tre pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giongeli sei chiara d'voua, et vn pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buon brodo grasso, poi l'imbandirai ne i piatelli con formaggio grasso grattato, e zuccaro, e cannella, & vn puoco di peuere mescalato di sotto, e di sopra

A fare Rauuioli da grasso, e da magro, per piatti dieci.

Piglia la bieta ben lauata, e tritta, e ponila in vn vaso con libre sei di bun formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & voua numero vinti, & oncia vna di pepere, e oncia meza di gengeuero, & oncia vna di cannella, e pan grattato numero due passali per lo setaz-

zo, e libra meza d'vua passa, e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di Farina bianca libra meza sopra vna tauola distesa, e del detto battuto farai i tuoi Reuiuoli grandi, e piccioli secondo che vorrai, & li porrai à cuocere in acqua, e il di da magro con butiro, e vn poco di zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio si che non si rompino. Poi li imbandirai con buono formaggio grattato sopra, & volendoli da graßo li farai cuocere in buono brodo con zaffarano, & vua passa nel detto pastume, e quando saranno cotti pigliarai formaggio, zuccaro, e cannella mescolati insieme, e quando uorrai imbandire getterai ne i piatti di sotto, e di sopra il formaggio, e quando tu volessi variare puoi fare senza bieta con un poco di pouina.

A fare fritelle con fiore di Sambuco per piatti sei.

Piglia di farina con oncie quattro, pouine fresche, tre, e di formaggio fresco libra una, e formaggio duro libra meza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturo quanto è mezo uoua, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili uoua sei battute seco, & uno bicchiero di latte, & oncie tre d'acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse che'l detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai un poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai una oncia di fiore di Sambuco à pistar seco, e poi con una gucchiara farai le tue fritelle grande e picciole secondo che ti parerà, poi le cuocerai in grasso colato, ò butiro, ò dileguito libre tre, e come saranno cote è per imbandirsi li ponerai sopra di zuccaro grattato

tato

tato oncie quattro.

Altra sorte di fritelle grasse per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di fiore di farina rossa, e ponila in vn catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi mescola con vna cazzola, si che venga come vna colla, e battila tanto che faccia le vesiche, dapoi metteli dentro otto voua ben battute, & oncie quattro d'vua passa, e formaggio tomino grattato libra vna e meza, e accommoda detta compositione con il brodo, si che nõ sia dura ne tenera, poi piglia libre tre di grasso, o dileguito, e butiro, e ponilo nella patella al fuoco, e valli gettando le fritelle dentro con vna gucchiara ad vna ad vna, e cuocela adagio, e come saranno per imbandirsi li getterai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di fritelle di vento.

Piglia mezo peso di latte, e mettilo a fuoco, con libra meza di butiro, e falli leuare il boglio, poi habbi farina bianca, e gettala in detto latte sempre mescolando, tanto che diuenti durissima, come saria proprio la pasta di che si doueria fare il pane, poi la pigliarai cosi calda calda, e la getterai in vn mortaio à pistarla tanto che diuenti fredda pistandola. Dopoi la cauarai fuori, e la getterai in vn catino sbattendola per vn pezzo, e nel batterla aggiungendo delle voua, à vno per volta incorporando bene, e tante voua li andarai aggiungendo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quantità di butiro, & oglio insieme che non sia altre uolte stato adoperato, e come boglie detto olio habbi vn tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'vna bocalina, ouero enghistara,

e prima bagnalo sempre nell'ollio bogliente, e poi mettil nella detta posta facendo le tue fritelle ad vna, ad vna nel detto olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche vogliono esser cotte adagio, valle voltando sotto sopra, benche da se stesse si voltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbruffarai con vn poco d'acqua rosata, e li gettarai sopra libra vna, e mezza di zuccaro grattato fra tutte, & vogliono essere mangiate calde.

Fritelle grasse d'altra sorte, per piatti dieci alla Francese.

Piglia due figati di porco, o vitello, ouero tanti de capretti, o agnelli, o pauari, o pollami che facciano per la quantitade di due sopradetti, e ben netti da quelle pellesine ne allesserai la metade, e li graterai, e poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi, ma ancora i crudi insieme, e gli porrai in vn vaso con libra vna di zuccaro, libra vna d'vua passa monda, & voua dodeci, & oncie quattro di farina bianca, e libra vna di formaggio grosso grattato, & libra meza di formaggio duro grattato, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere pisto, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle, e li frigerai in libre tre di dileguito, o buttiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro.

E quando vorrai cuocere dette fritelle, ne farai paragone d'vna, e non si tenendo ben insieme gli aggiungerai vn poco di farina tanto che sia à bastanza.

Pasta Tedesca in fritelle tonde, per piatti sei.

Piglia scutelle due d'acqua di Pò, & oncie due d'acqua

ua rosata, con oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro di butiro fresco, e poi metti dette robbe al fuoco in una cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di Farina, e gettala nella detta cazza che boglia, e mescolata cosi vn pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila à raffredare, però sempre mescolandola, sino à tanto che sarà ben fredda, poi piglia detta compositione, e mettila nel mortaio, e pestila ponendoli cosi pistando voua sei dentro ad uno ad vno, & i chiari, & i torli insieme, & vn poco di zaffrano, e finito di porli l'voua sempre pistandola, pigliarai libre tre di dileguito, ò butiro in vna patella che boglia, e con una cocchiara li gettarai dentro le fritelle ad vna ad vna, e cotte volendole imbandire li porrai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare vn Migliaccio bianco di grandezza d'vna sfogliata.

Piglia lattoroli freschi, io voglio dire formaggio piccioli numero otto, di mandole mondate ben piste libra meza, di gengeuero oncia meza, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di farina bianca, e'l chiaro de dodeci uoua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia una patella grande con vna meza libra di butiro fresco, e fallo disfare, e come sarà disfatto getterai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato di sotto, e di sopra, e come sarà cotto li porrai sopra oncie sei di zuccaro fino.

A fare vno milliazzo rosso.

Piglia tre scutelle di sangue di porco colato, e tre voua, e libre vna di formaggio grasso, & oncie tre de vua passa monda, & oncia meza di cannella pista, & vn

quarto di peuere, & libra meza di zuccaro, & vn piccico di finocchi, ouero anesi crudi, e incorpora bene ogni cosa insieme, e senza il sangue, poi habbi vna tiella con grasso nel fondo, e fa vna spoglia con farina bianca, e butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che l'hauerai ponerai ogni cosa insieme à cuocere, e come hauerà hauuto vna calda, segnalo di sopra è mandole, e gettali vn poco di grasso di sopra disfatto, e lo finerai di cuocere, e come è cotto li ponerai zuccaro, e cannella di sopra.

Nota che'l detto magliaccio si potrà fare da ogni tempo con sangue di capretto, ò agnello, ò grasso di vitello, ò di manzo, seruando poi l'ordine sopradetto nel resto.

A fare vna Tartara.

Prima farai vna spoglia vn poco fermetta, e la metterai in vna tiella, che sia ben onta di butiro fresco, poi pigliarai voua vinti fresche ben battute con quindeci bicchieri di latte fresca, & oncie cinque di zuccaro, & oncie meza di cannella fina pista, & vn poco di zaffarano, & oncie quattro d'vua passa monda, e meza libra di butiro fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel forno, o sotto il testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai ancora se vorrai mettere oncie due di pignuoli mondi.

A fare vna Saluiata.

A fare la Saluiata seruerai il medesimo ordine della tartara, eccetto che li porrai vn gran bicchiero, e mezo di succo di Saluia, e menta, e prasemoli, & bieta,

ma

ma la più parte sia saluia.

A fare dieci tartarette alla Francese.

Piglia lattaroli, ouero casetti freschi numero dieci, e libre quattro di formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in mortaio, e poni la compositione in vn vaso con voua quaranta, e quaranta bicchieri di latte fresca, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiungendoli dopoi libre due di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, e di butiro fresco libra vna, e libra meza d'vua passa monda. Poi piglia di farina bianca libre due, torli d'voua quattro, di Butiro oncie, quattro, e fa la tua pasta, della quale ne farai dieci spogliete, e le porrai in dieci tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai cuocere nel forno, o sotto il testo, dandoli il fuoco destramente, e come saran quasi cotte li porrai sopra oncie vna di zuccaro per tartaretta, e poi le finirai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTE.

Prima à fare la pasta commune adogni torta da due spoglie.

PRima piglia di Farina bianca libra vna, e meza & torli due d'uoua, & oncie due di butiro, & acqua, & vn goccio di Zaffarano per la commune, & quando la vorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impasterai, e farai le tue spoglie, o à vn modo, ò all'altro, secondo che tu vorrai spendere, & quando le torte da due spoglie seranno meze cotte, per bellezza li

potrai dare la rosella con vno torlo d'vouo, & vn poco di zaffarano, & acqua rosata, che farà bel vedere, e in quelle che saranno d'vna spoglia sola piglierai la meta delle sopradette cose.

Torta Lombarda

Piglia una buona brancata di bieta, e ben lauata, la tritarai minuta, e la ponerai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e libra vna, e meza di butiro fresco, & voua sei, e di peuere pisto vn quarto, & vn piccico di gengeuero, e cannella, e libra meza di zuccaro se alcuno ghe ne vuole, perche per lo ordinario se non se li pone, poi farai le tue spoglie, bene impastato il tuo battuto, & vnta la tiella con oncie due di butiro fresco gli porrai vna spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, poi li cuocerai nel forno, o soto il testo, e quando sarà quasi cotta li porri sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia mezo peso di latte buono, e libra meza di farina d'amito, e dodeci chiari d'uoua, e libra meza formaggio tomino grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, & incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua tiella ben vnta, e ponli sopra una spoglia con il battuto sopra, e libra una, e meza di butiro fresco disfatto, e ponla a cuocere, quando sarà cotta li dirai sopra oncie quattro di zuccaro fino, e questa torta uà con una spoglia sola, si che potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In queste torte bianche per uariare, li potrai mettere la estate qualche fiori di Sambuco pistazato dentro.

Questa torta puoi fare gialla col zaffrano, o incarnata colle more, ò carobbe.

Torta bianca d'altra sorte.

Piglia mezo peso di latte fresco, e puine tre, e dodici chiari de uoua, & di formaggio grasso grattato libra una, & oncie otto di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, & libra una, e meza di butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni vna spoglia sopra la tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai à cuocere, e cota che sarà, li porrai sopra oncie 3. in 4 di zuccaro fino, e questa torta medesimamente uà con una spoglia sopra, ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'vua passa ben monda, ouero oncie tre di pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'amito, prima però che li ponga il zuccaro, e li stanno anche bene anesi confetti, ouero pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per variare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, o Romagnuola.

Piglia vna brancata di bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in vn vaso con puine quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, & voua otto, e libre due di formaggio grasso, e libra vna di butiro fresco, e vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e

di

distendila bene sopra la spoglia. poi haurai libra meza di formaggio tomino ben grasso fatto in fettine quanto si può sottili, e destēderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie 4. di zuccaro, & poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

Piglia quattro pani, e grattali, e ponli in vn vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra vna di mele ben purgato, e schiumato, & libra meza di butiro, e ponilo in vna altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie getta lo così bogliente nel detto pane, e poi che sarà raffredato, passalo per la stamegna, e ponilo in vno vaso con libra meza di zuccaro, e libra vna di formaggio duro grattato, e oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme poi empi le tue spoglie, & vngendo prima il fondo della tiella, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di Butiro fresco disfatto, e poi la porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torta alla Tedesca.

Piglierai pome dolci sino à quindeci, o vinti secondo la grossezza che saranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai fuori con destrezza, si che nō si rompino le fette, e la seruerai in vno vaso, poi unta la tiella con oncie due di butiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie

quat-

quattro di zuccaro, & oncia meza di cannella sopra, e poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto tiene la spoglia, sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto gettandolo in quà, e là, à poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, è fuoco lento, perche poco li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

Et in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tra mezzo zuccaro, e cannella.

A fare torte di frumento, o faro, o riso.

Piglia quattro scutelle di frumento ben pilato, ben strozzato con vno borazzo, & ponilo à cuocere in acqua, e come è mezo cotto caualo, e scolato ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono brodo, e finisselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in vn vaso con puine tre fresche, e libra vna di formaggio grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, e libra meza d'vua passa monda, & voua dieci, e libra vna di buttiro fresco, & vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di butiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa torta sta meglio aßai con vna spoglia di sotto sola ponendoli poi sopra anesi, ò pignuoli, ouero anime di mellone confette, oueramente le oncie tre in quattro di zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, puotesi anche paßare il frumento per la stamegna pri-

ma, e

ma, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopradetto. Cosi farai il medesimo di quella di farro, ò di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta matta.

Piglia puine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libra due di formaggio tomino grattato, e libra vna di zuccaro, e otto chiari d'voua, e mezo bicchiero di latte, e libra vna, e meza di butiro fresco, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto e crescendo roba per l'altra spoglia, e ne porrai vna sopra la tiella onta con la metà del battuto sopradetto, & vn'altra spoglia, e li darai vna buona calda col testo, e poi li porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia con oncie quattro di butiro fresco sopra, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro e poi la finirai di cuocere.

Torta Marchesana.

Piglia libra vna, e meza di mandole ambrosine, e bianche stollate, poi fregale con vna pezza di lino, e piglia oncie otto d'vua passa monda, pista bene ogni cosa insieme con libra vna di formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'voua, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e vna scutella di buon brudo grasso, & oncie noue di zuccaro e distempera ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli vna oncia di cannella pista, & di butiro libra meza, e oncie quattro di pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la tiella, poi poneli sopra vna spoglia, e poi il battuto, e di sopra li farai

rai reticelle, ò gelosie, e li porrai del butiro, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta gli darai oncie tre di zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torsi di verze, e radici di prasemoli.

Piglia le gambe della verza, & mondela molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come saran cotte le porrai sopra la tauola, e le pisterai bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, fin che siano durette più che si può, e poi aggiungeli dentro vna libra di buon formaggio duro grattato, e libra vna de zuccaro grattato, & oncie due di cannella, e di peuere vn ottauo, & voua quattro, & di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, & habbi la tua tiella ben onta di butiro, e poi fa la tua torta con la spoglia ouero reticella sopra, e le porrai à cuocere con butiro sopra, e quando sarà quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere.

Torta di zaldoni.

Piglia zaldoni cento, & vinticinque, rompeli, e poneli a moglio nella Sabba, & voua sei bē battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra vna di formaggio duro buono grattato, & oncia noue di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pista, & vn terzo di peuere pisto, e libra meza di butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le spoglie fatte al modo sopradetto, e fatta la torta li porrai oncie quattro di butiro disfatto sopra, e la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, li darai oncie tre di zuccaro, e poi li darai vn'altra calda fino a tanto che sarà cotta.

Tor-

Torta di moſcatello, & altre vue.

Piglia il moſcatello, ben maturo, e mondalo dalle graſpe, e moſtalo in vna catinella, e piglia molena di pane & falli leuare un boglio, e paſſa ogni coſa ꝑ la ſtamegna, poi piglia libra meza di formaggio duro grattato, e oncie ſei di zuccaro, e libra meza di butiro freſco, & oncia vna di cãnella, & di peuere vn terzo: & voua ſei, & incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa le tue ſpoglie, & empile, poi li porrai ſopra oncie quattro di butiro, e la porrai a cuocere, e quando ſarà quaſi cotta, li ſpargerai di ſopra oncie tre in quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere in vino nero, poi ſeguiterai nel reſto, come è detto di ſopra.

Torta di mangiare bianco, ouero caui di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'voua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di zuccaro, e d'acqua roſata oncie due, e ponile nelle dette voua poi habbi mangiar bianco, ouero cauui di latte in quella quantità che ti pare a baſtanza per fare la torta, e incorpora inſieme con le ſopradette coſe, e poi empi le tue ſpoglie vngendo prima la tiella di ſotto, e ponendo butiro disfatto ſopra la ſpoglia, e poi la porrai a cuocere, cotta che ſarà li porrai ſopra oncie quattro di zuccaro fino.

Ma queſte torte ſtariano meglio con vna ſpoglia ſola ouero facendoli le reticelle, o geloſie di paſta reale.

Torta di marene, ò cereſe, ò more, o meloni, o fiche.

Piglia libre quattro di marene. e falle cuocere nel uino bianco, e ſe ſarà dolce ſarà migliore, poi paſſale per la ſtamegna, e ponile in vn vaſo con libra vna di formaggio duro grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncia

una di cannella, & un quarto di peuere, e libra una di butiro, & uoi sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre spoglie, e fa la torta come è detto nell'altre, e ponli sopra oncie sei di butiro, poi la porrai a cuocere, e come sarà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle cerese, ò more, le fiche, esse non uanno cotte, ma soffritte in butiro, poi passale per la stamegna.

Torte di nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o giande, o trigoli, o codogne, o d'altro.

Piglia le nespole mature, e falle cuocere in brodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in un uaso con libra una di formaggio duro grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia una di cannella pista, & un quarto di peuere, e meza libra di butiro, e uoua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la torta, e poi poneli sopra oncie quattro di Butiro fresco, e ponilo à cuocere, come sarà cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro fino. E'l medesimo ordine seruarai in quello di persiche, ò pere, ò pome, ma in quello di castagne, ò ghiande, ò trigoli, dopoi che queste cose saran cotte, le pistarai nel mortaio, e distemperate con brodo, le passarai per la stamegna giongendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Butiro che hai posto nelle altre di libra meza in queste ne porrai libra una, e dopoi sopra ne porrai libra mezza, & auertissi che le ghiande uogliono esser fresche, e non secche, & ne giorni che non saranno da carne, le porrai a cuocere

nell'acqua con bu tiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, pere, pome, persiche, ò codogne, staria-no meglio cotte in vin dolce, ò Sabba, o possono, anco cuo cersi sotto le bragie, io ti propongo, molti partiti accio-che pigli quello che ti piace.

Torta di Ruuia, o faua, o fasoli, o sparsi, o cipolle, o carchioffoli, o d'altre cose.

Piglia vna delle sopradette cose, e cuocela in bruodo ouero nell'acqua con butiro, per i giorni da magro poi passala per la stamegna, e ponilo in vn vaso con libra me-za di formaggio duro grattato, e libra vna de butiro fre-sco, & oncie, otto di zuccaro, & oncia vna di cannella pista fina, & vn quarto di peuere pesto, & vn piccicot-to di gengeuero pesto, e voua tre sbattute, incorpora be-ne ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la torta ponile sopra oncie quattro di butiro fresco, e poni-la à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in vece del butiro, che và nel battuto i giorni di carne, sa-rebbe meglio libre due di grasso di bue, ò di vitello, il qua le si ponesse à bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e me desimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe di capponi, o di carne di vitello, restauratiua.

Prima pigliarai le polpe de capponi, & anche le co-scie, & altra parte che sia buona da pistar, ouero carne di cosseto di vitello, o l'vno, o l'altro allessato, e lo pista-rai molto bene nel mortaio, con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra vna di pignuoli mondi e libra vna di morolla di bue, ouero libra vna di grasso,

pon

non potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben piste insieme distemperarai cõ un poco brodo, e passarai per la stamegna, e le ponerai in un vaso, poi li aggiungerai libra meza di formaggio grasso grattato, e libra meza di buon formaggio Parmesano, ò d'altra sorte simile grattato, & voua dodici, & oncia vna di cannella fina, & vn sesto di peuere, & vn picicotto di gengeuero, & vn poco di zaffrano, & oncie tre d'vua passa ben lauata, e monda, & ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli zuccaro sopra à tempo, & il butiro.

A fare torta di carne.

A fare torta di carne, seguitarai l'ordine delle pastazzelle di carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare torta di zucche fresche, ò more, o marine.

Pigliarai le zucche, auertendo che non siano amare, e le mondarai, e gratterai come faresti di formaggio, poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra vna di morolla di bue, ò di grasso di manzo, ma non vuole troppo bogliere, e la passarai per la stamegna, e porrai in vn vaso, con libra vna di formaggio duro grattato, e due puine, & voua sei, & vn bicchiero di latte, e libra meza di zuccaro, & oncie meza di cannella, & vn quarto di peuere, & di gengeuero mezo quarto, & vn poco di zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua torta, & come sarà fatta li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e

poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da carne farai cuocere le zucche nell'acqua con butiro, ouero nel latte, e in vece della morolla, ò grasso, li porrai butiro.

Auertendo che tutte le sopradette torte sono conueniente honestamente per ogni grã Prencipe, & a cõuiti, e ad altro, ma per l'ordinaria con poco più della metà della spiciaria si farebbono, e sariano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

Della compositione sopradetta delle Rape sforzate, potria farsi una sorte di torta con le due spoglie, cioè con vna di sopra, e vna di sotto, come si fa alle torte, giungẽdoli vna libra di formaggio duro grattato, e ponendolo tra vno suolo, e l'altro, delle Rape sopradette, e del formaggio in fette ancora, e cuocendola nel forno, ò sopra il testo, con zuccaro è butiro sopra.

A fare torta di Leuisini.

Piglia Leuisini numero tre di vitello cotti allesso, & pistali con i coltelli, si che sian ben pisti, e poi togli di formaggio di forma buono libre una, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e di zuccaro oncie tre, & voua tre, e di butiro libra mezza, e fa il tuo battuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticelle con buttiro sopra, e poi ponla a cuocere, & come sarà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare vna torta senza sfoglia.

Piglia libra meza di mandole ambrosine, pelate monde, & piste ben nel mortaio con oncie sei di zuccaro, & con chiari dodici d'voua ben incorporate, e oncie tre di acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia vnta di

butiro, et spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto tãto alto quãto è vn dito, e poi dagli il fuoco de- stramẽte cõ il testo sopra, e quãdo sarà quasi cotta li pone- rai sopra del zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quãdo sarà cotta, li porrai di sopra canellini cõfetti, ouero anesi.

A far frittelle magre di pome, e fiche per piatti sei.

Piglia pome mondi tagliate minute, numero dieci, e libra vna di fiche tagliate minute, e poi piglia vna scu- tella, e meza di farina bianca, & oncie due d'olio buono, & oncie tre d'vua passa, e vn bicchiero de vin bianco dolce, & vn poco di zaffrano, e incorpora bene ogni co- sa insieme, giungendoli tãta acqua che detta compositio ne venga come vna colla, incorporarai bene ogni cosa insieme, e poi hauerai la patella con olio caldo, e con la cucchiara li andarai ponendo le tue frittelle ad vna ad vna dentro, e fritte, per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il mele, saranno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, datteri, e ci- bibo, per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & on- cie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di datteri ogni cosa tagliato in pezzi, e sino à vinticinque noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'vua passa, & vn bicchiero di vino bianco vn poco di zaffrano, & vn quarto di mele, e oncie due di olio, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, seruando l'ordine sopradetto, e come saranno per imbandirsi li metterai il medesimo zuccaro e mele, che è posto nelle sopradette, e saranno fatte.

Fritelle di pome, vua secca, e pignuoli.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, e pome dodici tagliate minute, & oncie quattro d'vua secca senza anime, oncie quattro de pignuoli mondi maccati, & oncie quattro di cedro in siroppo tagliato minuto, & vn bicchiero di vino bianco, & vn poco d'olio, & vn poco di zaffrano, & incorpora bene ogni cosa insieme tanto che diuenti come vna colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre di olio caldo, e le cuocerai al modo delle altre, dandali mele, e zuccaro di sopra come s'è detto.

Frittelle magre, di rame di Saluia, o di rosmarino, o lauro, o finocchi, o pastonache, o porri per piatti sei.

Piglia di farina bianca scutelle due colme, & vn bicchiero di vino bianco dolce, et oncie sei di mele, & vn poco di zaffrano, e la conueniente acqua, & impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe una colla: poi habbi una patella con libre tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte vorrai, e bagnale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto olio, e cotte che seranno per imbandirsi, li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di zuccaro, le pastonache si debbono acconciare a questo modo, le raffarai, e li cauarai l'anime, e li darai vn boglio in acqua con sale, e cotte, che seranno, le metterai à scolare, e come seranno scolate, le metterai nella detta colla, e cuocerai, & oßeruarai l'ordine come è detto di sopra. Similmente farai a i porri, e cipollette,

Frittele di pastonache, ad altro modo, per piatti dieci.

Piglia le tue pastonache nette, & cauate fuori l'anima, le porrai a cuocere nell'acqua, e come saranno cotte, le porrai ascolare molto bene, poi le pistarai con vn coltello, e poi hauerai libre tre di farina bianca, e dette pastonache, e le porrai in vn vaso con libra meza d'vua passa ben netta, lauata, con vn pochetto di zaffrano, tanto che gli dia il colore, & vn bicchiero di vino bianco, & acqua, e ne farai vna colla messedando molto bene, poi hauerai vna patella con libre quattro d'olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole secondo che tu vorrai, & come saranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di zuccaro.

Frittelle magre d'herbe amare per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, e vn poco di zaffrano, e un bicchiero di uino bĩaco, & oncie due di olio buono, e tãta acqua che basti ad impastare detta farina, & oncie tre d'vna passa, & vna brãcata d'herbe amare fritte minutamẽte, e incorpora bene ogni cosa insieme e menale un pezzo colla cazzola. Poi habbi la tua patella in ordine cõ libre 3. de olio caldo, e cõ la gucchiara andarai metiẽdo le tue fritelle ad una, ad una à cuocere, e cotte per imbãdirsi li porrai sopra oncie 6. di mele colato, & poi sopra di mele oncie 4. di zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di pastelli, di marzapane, ouero dieci tortelli.

Piglia libre tre di mandole ambrosine, e pelale, poi pistale nel mortaio con libra una di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosata, e oncia vna di cannella, e un quarto di

peuere, e pista bene ogni cosa insieme, Poi piglia libre tre di farina bianca, e otto torli d'voua, et di zuccaro oncie quattro, & di butiro, ouero di leguito oncie quattro & d'acqua rosatata oncie tre, e vn poco di zaffrano, e fanne vna posta, e poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia vna noce, e vallo distendendo sopra detta spoglia. Poi voltarai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la taglierai poi non la speronella, ouero il bussolo si che siano tonde, e li farai vno rotellino d'intorno come si farebbe à vna tortella. Poi habbi libre quattro di Di leguito, ouero buon butiro, frigela, e poi le imbandirai dieci per piattello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

Pastatelle magre d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole ambrosine pelate, e libre vna di pignuoli mondi, e libra meza di cib bo Damaschino cauare l'anima, e le pancie d'vn buon luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi aggiungeli libre vna di zuccaro, & oncia vna di cannella, e oncie due di farina d'amito, & due d'acqua rosata, mescola ogni cosa insieme, se la compositione fosse vn poco duretta, gli aggiungerai vn poco di buon brodo di pesce tanto che stia bene al battuto. Poi farai la pasta con farina bianca, e vin bianco, e si sarà dolce sarà migliore, & acqua rosata, e zuccaro, e vn poco d'olio, e vn poco di zaffrano e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le tagliarai col bussolo, e farai le tue pastelle in guisa di tortelle, come è detto di sopra poi le frigerai in libre 4. di buono olio, e come le imbandirai li butterai sopra del zuccaro.

A fare

A fare dieci piatti di tortelletti magri.

Piglia libra vna di Zuccaro, e libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e monde, e meza libra di pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai una spoglia sottile, con libra una, e meza di farina bianca, e mezo bicchiero di uin bianco, e se sarà dolce sarà migliore, con oncie due di zuccaro, & d'acqua rosa oncie due, è vn poco di zaffrano, e vn gocciolo d'olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastelle grãdi, e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i tortelletti, li frigerai in quattro libra di buono olio, e imbanditi ne i piatti, li porrai libra vna di mele purgato, & poi sopra il mele libra meza di zuccaro.

A fare dieci altri piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia libra vna, e meza di mele, e falli leuare il boglio, e colala. Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'vua passa, e oncia meza di cannella pista, e vn quarto di peuere pisto, e vn ottauo de garofoli, & incorpora bene ogni cosa insieme, con vn poco di zaffrano, e lascialo stare così vn poco che si sughi alquanto. Poi farai la spoglia come s'è detto di sopra, e farai tortelletti, e frigerai in libre 4. di buon olio, poi gli darai sopra mele, e zuccaro sì come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia spinazi che siano ben netti, e falli scaldare nella patella, sì che siano ben battuti, poi struccarai bene quella acqua che vien fuori, & li ponerai vn poco d'olio, e libra meza di zuccaro, e oncia vna di cannella,

e vn quarto di peuere , e libra meza d'vua passa , e fino à quindeci noci ammaccate monde , e di fiche secche libra meza tagliate minute , e oncie quattro d'vua schiaua senza anime , e messeda ogni cosa bene , e dagli vna buona calda , dapoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i tortelletti, e le frigerai, & li porrai sopra zuccaro, e mele come hai fatto à i primi.

A fare tortelletti magri d'altra sorte per piatti dieci.

Togli oncie quattro di datteri netti tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime , tagliato alla longa , e d'vua passa netta libra vna , e fa bogliere ogni cosa in vino bianco , per vn quarto d'hora , poi cauali fuori, e ponli in vn vaso aggiungendoli libra vna di pignuoli mondi ammaccati, & di zuccaro libra meza, & di cãnella oncia una , & di peuere un quarto , & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie , e tortelletti, e seguirai il resto come s'è detto di sopra.

A fare dieci piatti di stellette magre.

Togli libre due, e meza di farina bianca, di vino bianco dolce, e non dolce bicchiero vno, e oncie due d'olio , & oncie due d'acqua rosa, e oncie due di zuccaro , e un poco di zaffrano, e fa vna pasta, e fanne due spoglie , e col bossolo fa le spogliette tonde , poi piglia libre tre di mandole ambrosine monde , e piste , e anguille quattro buone allesse , & oncie sei di zuccaro, e oncia una di cannella , e un quarto di peuere , e vn quarto di gengeuero , e vn ottauo di garofali, e pista bene ogni cosa insieme, poi aggiungeli oncie quattro de vua paßa monda integra , e mescolala ben col detto pastume poi empi le tue spogliet-

te,

te, lasciãdo tãto spatio vuoto, che afferri il battuto intorno, e cosi piccicala d'intorno colle mani, lasciãdo discoperto una parte di sopra. Poi frigela in libre quattro d'olio cõ grã destrezza, & essedo per imbãdirle, li porrai sopra libra meza di mele purgato, e libra meza di zuccaro.

A fare dieci piatti di frilengotti magri.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, e oncia meza di gengeuero, e oncia una di cannella, e un quarto di peuere, e un ottauo di garofali, e meza libra di zuccaro, e d'acqua rosa oncia due, e un poco di zaffrano, e oncie tre d'olio, e un bicchiero di uin bianco, e se è dolce è meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne vna pasta che sia più duretta, che non è quella de i maccheroni. Poi fa i frilengotti togliendo tanta pasta quanto è vna grossa castagna, e menandoli sopra il rouerscio della grattuggia. Poi frigele in olio, poi piglia una libra di mandole colla guscia, e falle brustollare in una patella sopra la cenere calda, e poi lasciale rafreddare. Poi metti i frilengotti in uaso, come sono cotti, con libre due di mele, poi taglia le dette mandole alla longa minute, e mettile in detto vaso, e mescola molto bene sotto sopra, acciochè le mandole uadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro, e oncia meza di cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, & d'acqua rosa oncie tre, di zuccaro oncie tre, & d'olio oncie due, & di uin bianco, ilquale se sarà dolce, sarà migliore, un bicchiero, e un poco di Zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, e poi fa le spoglie, e taglia

le,

le, & increſpale ſecondo che hai fatto i guanti, e poi frigé le in libre tre di buono olio, poi le imbandirai, dandoli ſopra oncie ſei di mele, & oncie ſei di zuccaro.

A fare dieci piatti di leuatelli magri.

Piglia di farina bianca libre tre, di leuaturo, oncia vna, e meza, d'olio oncie due di zuccaro oncie otto, d'acqua roſa oncie tre, e'l reſto ſia acqua tiepida con vn poco di zaffrano, e impaſta ogni coſa inſieme, e fanne come colla, e sbattilla molto bene in vn vaſo. Poi tenila in luoco caldo, per ſpacio di due hore, poi pigliala, & sbattila nouamente per vn pezzo, poi habbi vna patella con libre quattro d'olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con vna cazzola, ò cucchiara, ſecondo che li vorrai grandi, ò piccioli, e fritti che ſaranno, li ponerai ſopra oncie ſei di zuccaro.

Queſta paſta fa lo effetto da magro, che fa la paſta Tedeſca da graſſo, ma non è coſi frolla, d'eſſa potrai fare arme diuerſe, acquile, diamanti fiordeligi, cappe di San Giacomo, croci, ſtelle, e altre coſe ſimili, e le potrai anche empire di marzapane, per variare.

A fare dieci piatti di fiadoncelli magri.

Piglia libre due d'vua paſſa monda, e dalli vn boglietto nel vino, e ſe ſarà dalce ſarà migliore, e libra meza di ficche ſecche tagliate minute minute, due anguille alleſſo ſcorticate, o ben cotte, e oncie ſei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e meſcola beno ogni coſa inſieme. Poi fa la tua paſta, come è quella de i groſtoli, & farai i fiadoncelli ſecondo gli altri poi gli frigerai in libre quattro d'olio, imbandendoli li porrai ſopra mele, e poi zuccaro.

A fare

A fare vna sfogliata magra d'oliò.

Piglia libre tre di farina bianca, e libra meza di pignuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, e detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zuccaro, e vn poco di zaffrano, e libra vna, e meza di buon olio, ma l'olio di mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in vna spoglia sottile, le vngerai bene con olio, poi ne farai vn tortiglione per longo, e la farai in vna rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai di sopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, & vngere le spoglie, e la tiella, e la sfogliata di sopra via ti vadano libra due d'olio poi la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai oncie quattro di zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata sgrossata da magro d'olio.

Piglia libre due di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie quattro di Mandole Ambrosine monde fatte in late con acqua, & acqua rosata, e falla tepida, e poi impasta la pasta aggiongendoli oncie due d'olio buono, e fanne due spoglie, e vnta che hauerai la tiella con olio, tu ne porrai vna nel forno, e la vngerai di sopra. Poi hauerai libra vna di Schinale, ò Tarantello, o di Maggia affumata, quasi cotta allessa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d'Anguille, o de Guoi, e ne farai un suolo sopra la detta spoglia accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro d'una passa, e oncie quattro di cibibo Damaschino tagliato per mezo, e cauate l'anime

e oncia vna di cãnella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei narancie, ouero agresto. Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la vngerai con un poco d'olio; Poi la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra: poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata di mandole, magra della grandezza della sfogliata sutta.

Piglia libra vna, e meza di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffarano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta, e fanne due spoglie, ponendone vna nel fondo della tiella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e libra meza d'uua passa, e libra meza di dattelri in pezzoli, poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col zuccaro vna, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficcando nel detto pastume, di quà, & di là, oncie tre de pignuoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosa, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

A fare frittelle magre diuine, per piatti sei.

Piglia libre due di mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncie vna, e meza di cannella pista fina, e libra vna, e meza di zuccaro liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti à fare il pastume del marzapane. Poi fa le tue fritelle grandi, e picciole, e ponile in vna tiella infarinata nel fondo, e ba-

gnale

gnale con oncie quattro di zuccaro liquido, poi cuocile destramente col testo, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro fino, & potrianſi ancora di tal paſtume fare anime di perſiche finte ſtampite, & frigerſi in olio, & in butiro. E poi darli ſopra il zuccaro, e cannella, e quando ſi fanno da frigere biſogna porli vn poco di farina.

A fare ritortoli per Quareſima, e per gran vigilia.

Farai la paſta magra, come è detto nel capitolo delle torte, volendola commune, ò in tutta perfettione, poi ne farai le ſpoglie ſecondo la grandezza che vorrai, che de queſti ne và vno per piattello, e le taglierai da i lati ſi che reſtin quadre, poi pigliarai ſecondo la quantità che vorrai fare dell'anguilla alleſſa, et delle mandole ambroſine, & inſieme la piſtarai nel mortaio, poi con un poco di brodo di peſce, paßarai ogni coſa per la ſtamegna, e ponerai in vn vaſo, con zuccaro, e cannella, e poco peuere, & vua paſſa, e meſcolerai bene ogni coſa inſieme, poi diſtenderai queſta compoſitione ſopra la ſpoglia, laſciandone da un lato due di uuota, poi la riuolgerai à guiſa di zaldoni, cominciando dal lato doue è piena, & la farai in vna rotella, accōciandola deſtramente colle mani, poi la porrai in una tiella ben onta con olio buono, o la ungerai anche di ſopra, e la porrai à cuocere, e quando ſerà quaſi cotta, li porrai del zuccaro di ſopra, e quando ſerà finita di cuocere, la sbroſarai d'acqua roſata, e ponendo nel paſtume un poco di ſchinale, ouero di megia aſſumàta tagliata minuta minuta non ti diſdirà niente.

Tor-

Torta d'anguilla da Quaresima.

Piglia li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciucata ben via quell'acqua, e soffrigeli in oncie quattro d'olio buono, poi piglia libra vna di mandole ambrosine, e libra meza d'vua passa monda, e libra meza di pignuoli, e sino à sei, ò otto pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setazzo, poni ogni cosa in vn vaso, nelquale metterai insieme ancora li spinaggi sopradetti con oncie sei di zuccaro & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e oncie quattro cibibo damaschino, tagliato alla longha senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai vna spolia, e la porrai in vna tiella onta con olio buono, e li getterai sopra detto battuto. Poi hauerai tre ò quattro anguille scorzate, e cotte allesse, tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra a liste con la spoglia, à modo gelosie, e le cuocerai al modo dell'altre, con zuccaro sopra come è detto.

Torta d'herbe da quaresima.

Piglia spinagi lauati, e netti, e ponli in vn vaso, à ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dẽtro oncie quattro d'olio, e soffrigeli molto bene, rompendoli con la cazza, poi ponli in vn vaso, con oncie quattro di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & di cibibo senza anime oncie sei, & di fiche libra vna tagliate minute, & d'vua passa libra meza, e noci vinti maccate e monde, & mescola bene ogni cosa insieme. E se ti pare che il battuto non habbi corpo, pestarai vn poco d'voua di pesce allesso, ò distemperatole con

buon

buon brodo, e passarai per la stamegna. Poi le incorpo-rarai col detto battuto farai la tua torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Quaresima.

Torta da Quaresima bianca.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e mondale, poi pistale, e distemperale con acqua, & vn poco di acqua rosa si che habbi del spessetto. Poi habbi oncie sei di farina d'amito, & oncie otto di zuccaro, & oncie sei di vua passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa vna spoglia con farina, vin bianco, olio, & vn poco di zaffrano, e ponla nella tiella onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponila à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, & vn'altro poco d'acqua rosata, poi finirai di cuocere, & quando li porrai il zuccaro, & acqua rosa, se li metterai oncie tre di pignuoli macchiati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi saranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

Serua l'ordine della sopradetta, torta. Ma quando distemperarai le mandole, le distemperarai con acqua, e succo di saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A fare vna torta di code di gambari.

Togli quaranta code de gambari cotti allessi, e pistale nel mortaio con vna brancatella tra di spinagi, e prasomeli, e menta, libra meza di cibibo Damaschino. E quando saran ben piste queste cose, le distemperarai col latte fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passarai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di farina d'amito, e le porrai in vn vaso con oncie otto di

zucca-

zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di gen generø, & oncie sei di vua passa lauata, e monda, ogni c sa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandogli zuccaro, come è datto nelle altre.

A fare vna torta di pesce.

Piglia vno luzzo di tre libre in quattro, ouero altr pesce ben scagliato, e lauato, & allessato, e mondalo ben dalle spine, e ponilo a pistare nel mortaro con le interior insieme, e con libra vna di mandole ambrosine, & vn brancata di prasemoli, & herbe oliose, e distempera ogn cosa con buon brodo di pesce grasso, e paßalo per lo seta zo, poi ponilo in vn vaso con oncie noue di zuccaro, e oncia vna di cennella, & oncie sei d'vua passa lauata, e monda, & oncie quattro d'acqua rosata, e mescola ogn cosa insieme. Poi fa le spoglie vngendo la tiella con buo olio, e fa la tua torta, vngendo anche la spoglia di sopr di buon olio. Et poi cuocila dandoli il zuccaro, come è de to nelle altre.

Torta di Datteri, & altri frutti.

Piglia libra vna, e meza di datteri, e mondali, e ta gliali minuti per la longa, e libra vna di cibibo dama schino, cauate le anime, fa cuocere ogni cosa in vino, il quale se serà dolce serà migliore, e poi piglia libra vn d'vua passa monda, e cotta medesimamente in vino, e li bra vna, e meza de fichi secchi tagliati minuti, & onc sei di pignuoli mōdi, et oncie sei di zuccaro, & oncia vn di cannella, & vn quarto di peuere, e mescola ogni co insieme, con oncie due di farina d'amito, e buon bruod di pesce, di sorte che il battuto stia bene. Poi fa la tua spo glia,

glia, & empila, e fa la torta nella tiella onta di buon olio poi ponila a cuocere, quando sarà più di cotta, ponli sopra oncie quattro di zuccaro, come sara cotta, sbroffata d'acquarosata.

MINESTRE DI VERSE.

Prima per fare vna suppa grassa.

PIglia fette di pane, e biscotale in vna tiella nel forno, e poi che saran biscotte, piglia del formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che basti, & vn poco di peuere, poi habbi buon brodo di cappone, e di carne, e metti il detto formaggio nel fondo del piatello, e così vanne mettendo sopra le fetelle del pane, à suolo, e del brodo medesimamente, e così di sopra, & essendo finito, la ponerai sopra le cenesi calde, con vn piatto sino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare suppa di capirotta Francese.

Piglia la polpa di fagiano, ò cappone, ò pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di vitello co i pillotti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto è possibile, poi piglia vn poco di cannella pesta, e vn poco manco peuere, e buon formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi habbi fetti di pan bianco sottili frittti nel dileguito, e ponile ne i piatti à suolo à suolo, cioè suolo della compositione sopradetta, e vna delle fette di pane; poi habbi buon brodo di uitello, ò di cappone caldo, e gettalo sopra à queste cose, e poi stufala con vn'altro piatto sino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare vna ſuppa dorata reale.

Piglia libra meza di mandole ambroſine con la guſſa bruſtellate, peſtale nel mortaio, e diſtemperale con ſucco di naranci, o agreſto, e cinque torli di voua, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, per darle il colore, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e paſſala per la ſtamegna, e poi ponila in vna cazza ben ſtagnata a cuocerla ſempre menandola, ſino à tanto che ſarà cotta, ſi che non ſappia de voua, ne de mandole, poi habbi vna pignata, e poneli dentro oncie due di zuccaro, e oncie due d'acqua raſata, e oncie due d'vua paſſa ben monda, e fa boglire dette coſe da ſua poſta ſino che l'vua paſſà è ben tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre vn poco bruſtellati, e habbi voua ben battute, mogliati ben dentro dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro freſco, poi fanne vn ſuolo nel piattello, e gettali del ſapore ſopra, e la metà dell'vua paſſa, poi ſopra vn'altro ſuolo di fette di pane, e ſopra l'altro ſapore, e ſopra l'altra vua paſſa, e ſara perfettiſſima, ponendoli poi ſopra zuccaro, e cannella quanto conuiene.

A fare ſuppa dorata d'altra ſorte.

Piglia di mandole ambroſine libra vna, e fregale bene con vn ſtrazzo, e peſtale bene con cannella fina peſta oncia meza, e vno ottauo di peuere un poco di zaffrano, e ſei torli d'uoua, e libra meza di zuccaro, e diſtempera bene ogni coſa inſieme con vn poco d'acqua roſata, e tanto agreſto che baſti, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, & poni il paſſato in una cazza ſtagnata, e falli leuare il boglio ſempre meſcolando, poi habbi del pane

in

n fette brustollate, o fritte, e ponilo in vn piatello con letto sapore sopra, e poi ponli vn quarto di cannella, e due oncie di zuccaro sopra, e se la suppa, è di pan fritto non li fare altro, ma se è di pane brustellato, solamente poni il piatto sopra le bragie, & con il testo dalli vna calda, e senza frigere il pane, poi ancora mogliare le fette nel latte, e ponerle ne i piattelli con il sapore sopra, e due pani boffetti groffetti con le cose sopradette bastaranno a fare sei suppe d'vn suolo.

A fare vna suppa magra all'Inglese.

Togli acqua secondo la quantità che vuoi fare la suppa, e mettila à bogliere con vn poco di sale, e poi habbi radici di prassemoli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con butiro fresco, e gengeuo pesto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno cotte, piglia torli d'voua sbattute distemperate in agresto, e gettalli dentro. E poi piglia fette di pane baffetto tagliate sottilli, e falla brustollare, e distendile ne i piatti, e gettali sopra detta suppa, e poi sopra zuccaro, e cannella quanto basta.

A fare vna suppa con pizzoni, ò pollastri.

Piglia fette di pane brustollate, poi piglia pollastre in quarti cotti arrosto, & habbi vna tiella di pietra, e mettili vn solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio, e zuccaro, cannella, & poi fa vno altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro, formaggio grattato, e cannella, con vno altro suolo di fette di pane, con zuccaro, e formaggio grattato, e cannella, & poi piglia buon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che stia cotto, & poi dalli vn'altra mano di sopra di zuccaro,

e cannella, e formaggio grattato, & dalli vna caldetta col testo, e sarà fatta. E così il simile potrai fare in vn piatto d'agresto.

A fare vna suppa di marene, pere moscardine, o brogne, o muniache, o d'altre frutta fresche.

Piglia libre vna di marene a buon peso, e mondale, & ponile in vna pignata con vn pezzo di cannella intiera, e vn poco di noce moscata, e mezo bicchiero di vino negro, oncie quattro di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, e fa boglière tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre sottili brustellate, e distendilo in vn piatto, poi gettali sopra le marene. Et simile farai in quella di pere moscardine, brogne, o muniache; ma farai che bogliano più secondo che ti parerà che siano cotte. E nota che le pere, o muniache, o brogne, vogliono essere pelate, il che farai leggiermente, sboglienzandole in acqua, ò brodo, ò vino, e tagliarai via mezzo il piccollo delle pere, se ne farai, d'esse.

Suppa acetosa bonissima.

Piglia vn poco di latte, e non potendo hauer latte piglia dell'acqua, e vn panetto di butiro fresco, e agresto quanto te pare che sia bisogneuole à volerla acetosa, e poi piglia vn poco di molena di pane, mogliata in agresta, e pestala nel mortaio con vn piccicotto di pignuoli, passali per lo setazzo. Dopoi metti ogni cosa in vna cazza ben stagnata con due torli d'voua battuti, e vn puoco d'vua passa, e vn puoco di cannella, e zucccaro, e vn poco di zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quan-

do

do la uorrai leuare dal fuoco. li gettarai un pochetto d'acqua rosata dentro. Poi torrai fettine di pan boffetto brustoliate, e le porrai nel fondo dei piatti, e'l resto gli gettarai sopra ponendoli poi un poco di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirota, di cui se ne puote seruire per minestra da grasso, & da magro.

Piglia libre tre di formaggio duro buono, e gettalo, e dopoi pestalo nel mortaio con un spigo d'aglio, e le polpe d'un cappone cotte allesso, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindeci torli d'oua, e incorpora bene ogni cosa insieme; e distempera dette cose con bon brodo grasso, poi passa per lo setazzo; e poni detta compositione paßata in una pignata al fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libre una di butiro fresco Poi habbi fette di pane brustollato, e polpe de capponi, o fagiani allesse, e distendile ne i piatelli, e gettali sopra detta compositione, laqual poi anche fare senza pastare le polpe di capponi, e per giorni da pesce la potrai distemperare con bruodo di pesce, e pestali anche una polpa di luzzo.

Suppa de Calcinelli da grasso.

Piglia i calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dall'arena. Poi ponili à bogliere in buon bruodo grasso con un poco di specie dolci, e falli bollire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane mettine in fondo de i piattelli un suolo, e due come ti piace, e nel fondo del piattello, e sopra il pane, e tra un suolo, e l'altro formaggio duro, e formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e calcinelli, e la trouerai buona.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da grasso.

Piglia vna gallina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta allesso, e sfilali le polpe, e togli oncie dieci di farina di risi, e bicchieri trenta di latte buono, e poni ogni cosa in vna cazza ben stagnata, e fa in questa maniera, piglia il latte, e poneli dentro la predetta farina a poco a poco, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi poneli dentro le polpe della gallina sfilate, e libra vna di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato sino ch'è cotto, e quando sarà cotto, poneli dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quãdo sarà imbandito, ponli sopra zuccaro fino. La pollastra si sagatta innãti che ella si cuoca, & hò trouato assai meglio, il pestare le polpe della gallina, o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e più netto, pure ogni vno faccia al modo suo.

A fare mangiar bianco d'altra sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e falle stare ammoglio vn giorno, e vna notte nell'acqua fresca, & dopoi mondale dalla gußa, e pistale nel mortaio, e come sono ben piste, poneli vn poco di acqua rosata sopra, acciochè non facciano olio, e dopoi piglia vn petto di vna pollastra nera sagattata allessa, ouero d'vn cappone pure sagattato, e la mollena d'vn pan biãco mogliato in brodo magro, pista ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra vna di zuccaro fino, & vn poco d'agresto, e oncia meza di gengeuero pesto mondato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di vitello, e passa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in vna pi-

gnata ben netta, o altro vaso ben stagnato, e ponila, su le bragia a bogliere lontana dal fuoco, si che non pigli il fumo, sempre mescolandolo tanto che bogli, quasi per spatio di mez'hora, e come è cotta, mettili oncie tre di acqua rosata, questa è viuanda per imbandire sola, o sopra capponi, o altro, ponendoli sopra vn poco di zuccaro fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto Diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti dieci.

Piglia due inghistare di latte di vacca buono, o oncie sei di farina d'amito, e distempera bene ogni cosa insieme, a poco a poco, e libra vna di zuccaro ben bianco, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su'l tre piedi in vna cazza ben stagnata, come faresti il mangiar bianco, lascialo bogliere per spatio di mez'hora sempre mescolondo, e come è cotto, gettali dentro meza libra di butiro fresco, e vn poco di acqua rosa, e leualo dal fuoco, e quando la imbandirai poneli sopra zaffrano fino,

A fare minestra gialla imperiale.

Piglia le polpe d'vn cappone, e libra meza di mandole ambrosine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi piglia la molena de vn pane grosso boffetto in fette che sian state ammogliо in quattro bicchieri di maluagia, e piglia otto torle di voua fresche, e oncie noue di zuccaro, e oncia meza di cannella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in vna cazza stagnata, e falla bogliere per spatio di meza bora sempre mescolandola, e risguardandola dal fumo,

e come leua il boglio, gettali dentro oncie 4. di pignuo- mundi netti, e quando la dispicarai dal fuoco, gettali dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quādo l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra zuccaro, e cannella.

A fare viuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

Piglia libra vna e meza di mandole ambrosine con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel mortaio con vn petto di cappone allesso tagliato minuto, e libra vna di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, e come sarà pesto, e incorporato gli aggiungerai quattro torli d'voua battute, e oncie due di farina di riso, e vn quarto di cannella fina, e poco gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose saranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di carne, e di cappone grassi, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna vn poco chiarotta, e ponila in vna cazza stagnata con tanto agresto, che li dia vn poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per una meza hora, e quando sarà cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di zuccaro e meza oncia di cannella.

Questa viuanda si può fare anche per dì de magro, pestando le pancie di vn luzzo, o varuolo in vece del cappone, e distemperandola con il brodo, di luzzo, o varuolo in vece del brodo grasso.

A fare trippe di manzo, o di vacca.

Pigliarai le tue trippe dapoi che saranno ben nette, e cotte, e nel farle cuocere li metterai vn poco di persutto a bogliere dentro. Poi le taglierai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con vna pistata di lardo, herbe olio-

se peste, e vn poco di peuere, zaffrano, e cotte, le imbanditrai ponendoli sopra vn poco di formaggio duro grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato insieme.

A fare riso, o farro alla Turchesca.

Piglia libre vna, e meza di riso, che non habbia tuffo, e laualo bene con acqua calda, e dopò mettilo à seccare, e mondalo, e poi togli mezo peso di latte di vacca buono, e ponilo in vna cazza bē stagnata sù so in tre piedi al fuoco, e mettilo dentro detto riso con libra vna di zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con vna spatola di legno per meza hora. Poi mettili libra meza di butiro dentro, e vn poco di acqua rosata, & imbandito che serà, li porrai sopra del zuccaro.

A fare riso, o farro, con torli di voua, e fermaggio per piatti dieci.

Piglia libra vna di farro, o riso, che sia ben mondo, lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre due di buon formaggio duro grattato, e dieci torli d'voua, e mescola dette voua col formaggio, e gettali in detto riso con vn quarto di peuere, vn poco di Zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre fin che sara finito di cuocere, & quando sara imbandito, li metterai sopra oncie sei di zuccaro, e se li porrai meza oncia di cannella, non li disdirà niente, & poi anche far senza.

A fare dieci piatti di riso, o farro alla Ciciliana.

Seruarai l'ordine di quelli de i tortelli di voua del sopradetto, fino che sara imbandita ne i piatteli poi li farai quattro, ò cinque poste per piatello di sopraua del la grandezza d'vn vouo, e li metterai vno vouo per

buco co'l chiaro, e torlo. Poi li darai il zuccaro, e cannel la di sopraunia nella medesima quantità che s'è data nel l'altra, poi li darai una calda col testo, e li mandarai i tauola, e in vece delle voua, li porrai mettere i torli di uoua duri di sopraula, e farà quel medesimo effetto.

A fare trippe di vitello, o di agnello, o capretto.

Togli la tua tripetta ben lauata, e netta sopramodo e falla cuocere, e quando sarà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in un uaso con buon bruodo grasso con una pistata di lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere. Poi habbi formaggio duro grattato, e torli di uoua battute, e un poco di zaffrano, e peuere pisto secondo le quantità di che uorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sarà fatto, & se nel cuocere le trippette li porrai un poco di persutto a bogliere, li sarà ottimo.

A fare la carabazada di zucche, o melloni. ò cipolle, per piatti dieci.

Togli tante zucche quanto ti pare, e mondale, e taglia le in pezzi, e mettile a bogliere in acqua con un pezzo di persutto buono, e falle bogliere quasi meza hora, dopoi cauale di detta acqua, e ponila in vn altro vaso, con vna inghistara di latte, e libre due di formaggio duro, e vn poco di agresto, e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopoi caua fuori il formaggio, & leuale dal fuoco, & habbi libre due di graßo di manzo fresco colato, e gettaglielo dentro con dieci torli d'voua rotti sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere meza hora sempre moscolando, e sarà cotta: dopoi quando la imbandirai, gli porrai sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella insieme.

A fare dieci piatti di villanata di nizzole alla Turchesca.

Togli libre quattro di nizzole senza gussa ben fregate, poi che saran brustellate, poi pestale nel mortaio, e ditemperale con buon brodo, passale per la stamegna, e ponile in vn vaso stagnato, e poi habbi libra vna di zuccaro, e oncia vna e meza di cannella, e vn sesto di peuere vno ottauo di garoffani, e tanto zaffrano che li dia il colore, e libra vna di grasso di manzo colato, e poni ogni cosa in detto vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come hauerà boglito per meza hora, la leuerai al fuoco, e le porrai sopra le bragie sempre mescolandola, fin che vien spessa, poi la metterai a raffredare, e come sarà raffredata la imbandirai, ponendoli sopra libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella.

Questa viuanda si può fare anche il dì da magro, ditemperandola col brodo di luzzo, col butiro in vece del brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata per lo setazzo, de più colori.

Pigliarai cinque puine fresche, e le passerai per lo setazzo in vna pignata ben vidriata con libra meza di butiro fresco, e di zuccaro libra meza, e d'acqua rosata oncie tre, e mescola bene, e come sarà per leuare il boglio sarà cotta, e quando la hauerai imbandita ponerai libra mezà di zuccaro, e se li vorrai far gialla ponerali vn poco di zaffrano, se incarnata, succo di more, o carobbe, se verde succo di prosomeli, e quando li volesse tanto succo di vua di queste cose che fosse troppo liquida, li ponerai vn poco di farina d'amitto.

A fare

A fare dieci piatti di mineſtra del paſtume di sauonea.

Piglia libre tre di zuccaro bianco, e rompilo, e ponilo in una cazzola, e bagnalo con oncie quattro d'acqua rosata, e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che ſia tutto disfatto, tirando uia però la ſchiuma che detto zuccaro farà. Poi piglia di farina d'amito oncie noue, e mettila in un uaſo, con oncie otto d'acqua roſata, ſe ſarà moſcata ſarà migliore, e con uno cucchiaro la diſtemperarai bene ſino che diuenti in latte, e diuentato che ſarà, la gettarai ſopra il zuccaro, eſſendo però il zuccaro caldo, e la ponerai ſopra il fuoco, con una ſpatola la meſcolarai ſempre a fuoco lento ſino che ſarà congellata, e poi la laſciarai refreddare, e rafreddata, la imbandirai, e poi li porrai ſopra fra tutti i piatti oncie quattro di zuccaro fino, e vn quarto di cannella.

A fare dieci piatti di geneſtrata, da graſſo, e da magro.

Piglia due inghiſtare di latte chiara, e freſca, e libra una di farina di riſi, e libra una di zuccaro, e oncie noue d'una paſſa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie quattro di cibibo Damaſchino, cauale l'anime tagliato alla longa, e oncie tre di datteri tagliate in pezzi, vn'oncia, e un quarto di cannella piſta, e un piccicoto di peuere, e alquanti garofani peſti, e gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore meſcola bene, e riponi ogni coſa inſieme, in un uaſo ben ſtagnato, e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpatio di mez'hora, ò meno, e mentre che boglierà, li gettarai dentro meza libra di graſſo di manzo colato, di butiro freſco, e quando la

uorrai

porrai leuare del fuoco, li getterai dentro vn poco d'acqua rosata. Et auertissi che la uua passa non se li mettino a tanto che non è mezo cotta.

A fare dieci piatti di mineſtra di leueſini.

Piglia due leuesini di vitello, e falli cuocere si che siano ben cotti, e poi pistali con i coltelli, bene con herbe olio insieme, e poi ponli in un uaso a cuocere al fuoco con buon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra una, e meza di formaggio duro grattato, e voua dieci, e mezo bicchiero d'agresto, e vn quarto di peuere pisto, e un poco di zaffrano, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbattuto in detti leuisini, e lasciali, vn poco fuoco, cioè tanto che siano ben aciuti, e poi leuali dal fuoco, e gettali sopra un poco di brodo graßo, e sarà fatto.

A fare vna viuanda di marene, o pere moſcardine, o brogne, o muniache, o altre frutte freſche.

Piglia una buona libra delle sopradette frutte pelate, eccetto delle marene, che non uan pelate senza picolli, e ponilo in vna pignata con libra meza di zuccaro, e un pezzo di cannella intiera, e mezo bicchiero di uino nero, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e quattro oncie di butiro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare il boglio si che habbi quasi cotta della salsa regale, e poneli poi le frutte, e lasciale bogliere sino che saran cotte.

A fare vna mineſtra di coſte di lattuca in modo, che pareranno zucche vn meſe innanzi il tempo.

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia uia tutto il duro in pezzoli minuti, poi mettila a bogliere nel buon brodo, con un poco di buono per-

ſulo: ò carne ſalata, ſecondo la quantità di che vuoi fare, e vn poco di lardo peſto, e falli bogliere come fareſti le zucche, e poi che ſaranno quaſi cotte mettili vn poco di praſomeli, e vn poco di baſalicò al tempo ſuo dentro, e vn pocchetto di zaffrano che pareranno zucchi naturali, e vn poco d'agreſto non li diſdirà niente, e ſe li porrai dentro ancora della cipolla piſta ſarà meglio.

Crema alla Franceſe, per empire fiordeligi, cappe Sante di San Giacomo, tortelle, caſſe da paſtelli per mineſtra, & altro.

Prima pigliarai del latte ſecondo la quantità di che le vorrai fare, & voua ben battute, e zuccaro. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto latte, e diſtemperarai bene ogni coſa con la detta compoſitione, poi pigliarai l'altra metà del latte, e la ponerai in vn vaſo netto ſopra la fiamma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro freſco, e come boglierà, li getterai dentro la detta compoſitione, e menandola molto bene con vn baſtone larghetto dal capo di ſotto, e li getterai dentro vn puoco d'acqua roſata ſecondo la quantità che farai, e come vederai che ſia ſtretta la leuerai dal fuoco, e le getterai in vno altro vaſo. Poi potrai empire le paſte ſopradette, e darle per mineſtra con zuccaro e cannella ſopra.

Mollegnane, ouero pome diſdegno in mineſtra, ò piene, ò nella tegia ſopra la gratella.

Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le anime, ſe le vuoi piene, e piglia del ſuo paſtume, e buono formaggio, e voua, e ſpecie, e herbe olioſe, e peſta bene ogni

ſa inſieme, & empile, e poneli il ſuo coperto che li hai rato uia, e legalo bene ſi che non eſca fuori il detto paume. Poi ponile à cuocere in buon brodo graſſo, e le imandirai tirando via il ſuo coperto. Poi li ponerai ſopra rmaggio grattato, e ſpecie, e queſto ſarà il primo modo r farle in mineſtra piene.

E volendole fare in pezzi mondale, e dalli vn buon glio, e poi ponile in un uaſo a cuocere con buono foraggio duro, ſpeciaria, voua, & herbe olioſe minute, e rà mineſtra diuina.

E ſe le uorrai nella teggia ſeruarai il modo che ſi tie a fare le rape armate, aggiungendo tra quei ſuoli un oco di perſutto minuto minuto, e baſilicò, ilquale è il o uero condimento.

E ſe le uorrai fritte, ſeruarai il modo delle zucche frit. E ſe le uorrai ſu la gratella, ò ſu le bragia non le monrai, e le inpirai del primo modo di quelle che uanno leſſe, poiche ſaranno ben cotte le mondarai.

Mineſtra d'orzo paſſato ſoſtantioſo.

Piglia l'orzo pelato, e ben mondo, e laualo à più lauare poi fallo cuocere in brodo ſi che ſia ben cotto, e paſſa per la ſtamegna come ſarà ben cotto, e ponilo in un ua ben uetriato con buon brodo di cappone, e habbi una lpa, ò due di coppone ben peſta nel mortaio, e poi paſſa con brodo per la ſtamegna, e poni ogni coſa in detto ua con zuccaro, e ponile alle bragia, tãto che leui il boglio mpre meſcolando, come leua il boglio, gettali dentro poco d'acqua roſata, che ſarà cotto; e come ſarà imban to, poneli ſopra del zuccaro, e ſarà come beuanda.

Mi-

Mineſtra d'orzo per ammalati.

Piglia l'orzo pelato, e mondo, e ben lauato, e fallo cu-cere in acqua, e come ſarà ben cottto, paſſalo per la ſtam-gna. Poi habbi vn uaſo uitriato, e poniglielo dentro co latte d'amme di mellone, o zuccaro, e fallo leuare il bo-glio ſempre meſcolando, e quando ſarà cotto, li puoi ag-giungere ancora un poco d'acqua roſata.

Minaos, di pizzoni, o ficcadetti di cui ſi ſerue in vece di mineſtra.

Piglia libra una, e meza di mandole ambroſine bri-ſtellate, e e peſtale in un mortaio, e dopo che l'hauerai peſtate, diſtemperale con vn poco di brodo che habbia del ſpeſſo, e ponilo in vna pignata con oncie noue di zucca-ro, oucia meza di cannella, e vn ottauo di peuere. Poi ponilo ſopra le bragie, a bogliere ben deſtramente, sẽpre meſcolando, e vn poco dopoi habbi due pai a di pizzoni ouero polaſtri arroſtiti mezzo. Et taglieti in quarti e poneli dentro, e falli bogliere vn pezzo ſi che ſtano cot-ti, poi leuali dal fuoco, e poneli ſopra il ſucco di quattro naranci, ò agreſto, ò limone, quando ſaranno imbandit li porrai ſopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di can-nella.

Mineſtra d'herbicine alla Franceſe.

Piglia le herbecine, e nettale, e laſciale intiere, e met-teli dell'acqua che boglia, e falli dare vn boglio, e come ſaranno mezo biſcotte, cauale dall'acqua, e mettile ſo-pra vna tauola che ſi poſſano ſcolare, e poi peſtale con coltelli ſin che ſiano peſte bene, & ſtruccate, e poi met-tile in vn vaſo con lardo peſto minuto, e fallo ſoffriger & poi habbi brodo graſſo, & metteglielo dentro di modo

che

e non siano troppo chiaro, e falle bogliere vn poco, e i ponli dentro del peuere pisto, e conzale che stian be di sale, e poi habbi vn pezzo di carne vergelata, e taiala in fette, e frigela nella patella in brāco, e poi togli tte di pane brustellate, che sian colorite. E come son cot le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le te della carne vergelata fritte.

A fare dieci piatti di mineſtra all'Ongareſca.

Piglia voua quindeci, e sbattili molto bene, e bicchie- quindeci di latte di vacca buona, e incorpora bene in- me, e poneli libra vna di zuccaro pisto, e libra vna di tiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni tta compositione in vna pignata di terra bene inuidria . Poi togli vn vaso d'acqua, e ponili dentro la detta pi nata coperta, e fa bogliere detto uaso, fino che sarà cot- , e auertissi à tenere posto acqua nel detto vaso che non ia troppo sciemo, e che boglia a lento fuoco, e imbandi- a la viuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongareſca d'altra ſorte per piatti dieci.

Piglia quindeci bicchieri di buono latte di vacca, e on hauendo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di tiro fresco, e tre bicchieri d'agresto, o meno, secondo he lo vuoi acetoso, poi togli la molena d'vn pane grosso, bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre di vua pas- a, e oncie tre di pignuoli mondi, e libra meza di zucca- o, e oncia meza di cannella, e pesta vn poco di zaffra- o, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto he sia spessa, e mettili quando la vuoi leuare dal fuoco, n poco d'acqua rosata.

A fare mineſtra d'voua rotte all'ongareſca per piatti dieci.

Piglia voua quaranta, e sbattile bene in vn vaſo c due ſcutelle d'agreſto, & vna d'acqua, e dopoi che hai rai ben sbattute tutte queſte coſe inſieme, paſſale per ſetazzo, poi ponile in vna pignata ben netta, e vidria con libra meza di butiro freſco, e libra meza di zucc ro, poi habbi vna caldara d'acqua ſopra il fuoco, che b glia, e mettili dentro detta pignata tanto che ſtia cop to ſino la metà, e meſcola ſempre con vna ſpatola in no à tanto, che dette voua ſi appiglino vn poco, co ſarebbe vn ſapore, poi le imbandirai con zuccaro, e ca nella ſopra.

A fare verze piene in mineſtra.

Piglia verze cappuzate, e cauali le foglie grandi d' torno, nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua fr ſca poi piglia formaggio duro grattato, & voua, e la do peſto, & herbe olioſe, e noci monde ammaccate, e v poco di peuere, di gengeuro, garofani, ouero vn poco noce meſcata peſta, e vn poco di zaffrano, e vn poco d' glio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e fa il tuo pie ſecondo la quantità che voi fare, poi piglia i coreſini d la verza, & aprili, o empili del detto paſtume, e poi gali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo graſſo c vn pezo di buon perſutto, e vna buona peſtata di lard E quando ſarà quaſi cotta li porrai vna brancata di pr ſomeli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gia a cuocere ſeco ſaranno diuine.

A fare mineſtra di carne.

Piglia vn coſetto di vitello che ſia ben peſto minut

ro-

malata di manzo netta da quelle pellesine tonto quã
rranno i dui terzi della carne, e pesta bone ogni cosa
eme, e poi gettalo in vna pignata sopra le bragia con
geuro, e poco peuere, secondo il tuo giudicio, e da vẽti
ofani tutieri ò più, ò meno, e come sarà cotta, li por
seco succo di naranci, ò agresto, e se fosse spessa li ag
ngerai vn poco d'acqua, o vero brodo che è meglio, e
farai cuocere, e come sarà cotta, porrai in dietro, e poi
nbandirai nei piatti, e nel mezo di detta minestra li
rai vno vouo duro mondo, con tre garofani dentro
o vouo però per piatto.

A fare cesi infranti, con codogne.

Piglia i tuoi cesi mondi, e netti, e lauali con acqua di
, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e co
ome si vanno cuocendo, aggiungeli buon brodo gras-
e poi piglia vna buona pestata di lardo, e gettagliala
ntro à cuocere, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue
dogne cotte allesso da sua posta, e tagliale in quadretti,
ettagliele dentro con herbe oliose che sia ben peste con
oltelli, e fa che la sia sopra il tutto della menta, o ver-
, ò secca, in poluere, e peuere, e gengeuero, e poi l'im-
ndirai,

A fare minestra di louertisi, o sparsi, quando son piccioli.

Piglia le ceme di louertisi, e dalli vn bolio, e poi ca-
li fuori, e poneli in buon brodo grasso con vna fetta
persuto, e poneli vn pocchetto di peuere, e vno di zaf-
ano, e vno di cannella, e falli bogliere cosi a bell'agio,
e siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di pane
adre vn poco brustellate fritte in Dileguiao fresco,

ouero lardo, e quando vorrai imbandire detta mines
ponerai dette fette di pane nel piatto, e li porrai so
detta mineſtra.

A fare verze da magro d'altra ſorte.

Piglia coreſini delle uerze, e tagliali in quarti, e la
li molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che bogli
e ponle dentro con vn pezo di groſſo di formaggio du
con meza libra di butiro freſco, e ſale, e come ſon qu
cotti, li ponerai dentro altra meza libra di butiro,
vna buona brancata de praſomeli ſpezati con le man
e come ſaranno per imbandirſi li porrai ſopra formagg
duro grattato con vn poco di peuere meſcolato, e coſi
cambio di butiro, le potrai fare con olio.

A fare vna ſuppa di vua paſſa paſſata.

Piglia meza libra di vua paſſa ben monda, & laua
e piſtala nel mortaio, poi diſtemperala col vin nero, e
ſarà dolce ſarà migliore poi paſſala per il ſetazzo in vn
pignata netta. Poi aggiungeli zuccaro, & cannella ſ
condo il tuo giudicio, & ponila à cuocere ſu le bragia, p
habbi apparecchiato vno piattello con cinque, ò ſei fet
ſottili di pan boſſetto broſtollato, e gettili ſopra detto ſa
pore giungendoli ſopra zuccaro, e cannella, & ſarà o
tima.

A fare vna ſuppa di cibibo reale.

Piglia meza libra di cibibo, e cauali l'anime, p
mettilo ammoglio in acqua roſata per vn'hora poi ca
ualo della detta acqua, e ſugalo bene con vna ſaluiett
bianca. Poi ponilo in vna pignata ben netta con due bi
chieri di torbiano ouero altro vino bianco, & ſe ſarà do
ce ſarà migliore con vn puoco di zuccaro, & cannella

fina,

a, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che venga
lo il sapore. Poi habbi alcune fette di pan boffetto
stellato, e mettile in vn piatto. Poi gettali sopra det-
ibibo, & sapore, e poi vn poco di zuccaro, e cannella
a, & sarà ottimo.

NESTRE PER DI, DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.

Iglia libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e pestale, e poi macinale colla macinella col latte d'es- nandole, e come sono macinate, e ponile al fuoco suso o tre piedi in vna cazza ben stagnata cõ libra vna di ina di riso, e libra vna di zuccaro fino, e cõ un lazzo, aruolo pesto, e passato p lo setazzo, e fa bogliere ogni a insieme mez'hora buona sempre mescolando colla tolla di legno, e come è cotto questo mangiare, poneli ntro un poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e im- ndito che sarà, ponili sopra il zuccaro fino.

far mineſtra d'amito da magro per piatti dieci.

Togli libre due, e meza di mandole ambrosine monde estale bene, e fanne latte, e poi habbi oncie otto di fari d'amito, e libra una di zuccaro biãco, e metti ogni co insieme, in una cazza ben stagnata, a ponila al fuoco ogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per un arto d'hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal oco li gettarai oncie quattro d'acqua rosata dentro, e ando l'hauerai imbandita li porrai sopra del zuccaro.

A fare riſo turcheſco da magro per piatti dieci.

Piglia libre due, e meza di mandole ambroſine mon de, e peſta bene, e fanne latte, diſtemperandolo con acqua. Poi habbi libre due di riſo che ſia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che ſia ben bianco. Poi habbi vna cazza ben ſtagnata, e netta, e poneli dentro il latte e il riſo con vna libra di zuccaro bianco, e meſcola ben ogni coſa inſieme, e poi mettilo al fuoco chiaro ſempre meſcolando, ſino che'l riſo a te parerà ben cotto, e all'hora lo ſpiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bicchiero d'acqua roſata; E come l'hauerai imbandito li ponerai ſopra del zuccaro.

A fare geneſtrata da magro per piati dieci.

Togli libre tre di mandole ambroſine ben pellate, peſte, e fanne latte diſtemperandolo con acqua. Poi mettilo in vna cazza ben ſtagnata, e netta con libra vna, e meza di farina di riſo ilquale diſtemperarai bene con detto latte, ò con libra vna, e meza di zuccaro, poi ponilo ſuſo vno tre piedi al fuoco chiaro ſempre meſcolando, come ſi fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia vna di cannella fina, e oncia meza di peuere, e tanto zaffrano che la faccia gialla, e libra vna d'vua paſſa ben lauata, e monda, con libra meza di pignuoli, e dieci datteri tagliati minuti, e oncie tre di cibibo Damaſchino, e come ſarà cotte, li ponerai dentro mezo bicchiero d'acqua roſata, come l'hauerai imbandita, li porrai ſopra zuccaro, e cannella, ma nota, che come è meza cotta, biſogna porli dentro dell'vua paſſa.

A fa-

A fare la carabazada da magro per piatti dieci.

Togli cipolle, e mondale, e falle ben cuocere in acqua. Poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponila in vna cazza bene stagnata, e con libre due di buono olio, falle boglere sempre rompendole, e mescolandole. Poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine ben pelate, e peste, e distemperale con agresto, si che resti spesset. E gettale dentro detta cazza con oncia meza di cannella, e falle boglere vn pocchetto sempre mescolando. Poi come è cotta, & imbandita gettali sopra zuccaro, e cannella.

Altra suppa dorata da magro.

Piglia libra vna di mandole Ambrosine ben brustellatte, e libra meza d'vua passa bẽ lauata netta, e voua pesce cotte allesse, e pista bene ogni cosa insieme, e distemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in vna cazza stagnata con libra meza di zucca, e vn quarto di cannella, e il succo d'otto narancie, o agresto, e mettile al fuoco, e falle boglere per spatio di piu d'vn quarto d'hora semp e mescolando, e poi habbi fette di paneboffetto brustellate, e fritte in buono olio, e ponila in piatelli poi gettali sopra detto sapore, con zuccaro, e cannella sopra. Et in vece di frigere il pane, potrai mogliare, in vn poco di buon brodo di pesce, poi porrai ne i piattelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

Piglia vua passa, e nettala molto bene, e ponila in vn mortaio, e pestala molto bene con pane bene brustellato che sia stato ammoglio nel vino nero, e vn poco d'aceto insieme, e pesta bene il detto pane, e l'vua

passa, poi distempera ogni cosa con detto uino, e aceto e passa per lo setazzo, e come hai passate queste coseponile in un uaso con mele, tanto c'habbi del dolce, & acetoso. Poi cannella, & peuere, e ponile sopra il fuoco, & boglia adagio, mescolando questa compositione con una cozzola sino à tanto che ueda che sia honestamente spessa. Dapoi piglia la tua lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila à bogliere in detto sapore un pochetto, sarà fatto.

A fare mineſtra di luzzo.

Piglia due luzzi di libre cinque, l'uno, e scorzali cosi crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali ben dalle spine, e pestali co'coltelli come faresti il lardo da ponere in minestra, poi piglia libra una, e meza di butiro e pestali seco herbe oliose, & prasomeli, e un poco di cipollina se ghe ne uuoi, e poni tutte queste cose un poco à disfrigere. Poi habbi una pignata, e riponegliele tutte dentro con poca acqua, e succo di narancie, o agresto, e dodici torli d'uoua, e oncie sei d'uua passa, e di cannella ancia meza, di peuere un quarto, di gengeuro un quarto; e di garofani uno ottauo, & falla cuocere adagio, e sarà buona.

A fare ſpinagi in ſapore.

Piglia i spinagi ben netti, lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell'acqua, poi ponili dentro olio, mele, e aceto, secondo la quantità che li uuoi fare tanto c'habbino il dolce, e lo acetoso, poi piglia uua passa ben lauata, e monda, con cannella, e peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con un poco d'acqua, e falli bogliere in una pignata stuffata, e sarà fatto,

A fa-

A fare vna ſuppa di cibibo, ò brogne, ò fiche, ò marene ſecche.

Piglia libra una di cibibo, e cauali l'anime, e lauale ne, e ponilo in una pignata con un bicchiero di uino dolce bianco, o maluaſia, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro freſco, e un pezzo di cannella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che baſti, & habbi il tuo pane bruſtella to boffetto, in fettine quadre ſottili, e poi ponilo nel fondo del piatto, poi gettali ſopra le frutta, e ſapore, e zuccaro cãnella, e ſimilmente fa alle altre, e anche poi imbandire ſenza pane, per uariare, e in uece d'acqua roſa, poi anche adoperare altra acqua.

A fare vna ſuppa di calcinelli magra.

Piglia i calcinelli dopoi che ſaranno ſtata ammoglio, e netti bene del ſabione, e ponili in un uaſo cõ herbe olio e piſte minutamente, con un poco d'olio, & un bicchiero d'agreſto, e un bicchiero d'acqua, o un poco di peuere e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme poi habbi il tuo pane tagliato in fettene i piatti, e getta diſopra detti calcinelli, e brodo, e ſarà fatta.

SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO.

Moſtarda.

P*Iglia libra una di zuccaro chiarificato, di cannella peſta fina oncia una, di gengeuro oncia una, di garofani oncia meza, di ſeneua peſta oncie ſei, & meſcola inſieme, e paſſa per lo ſetazzo, ouero macina*

ogni cosa insieme con vna macinella, e sarà perfettissima, e non la volendo di zuccaro li porrai del mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di mele, e ponilo alla cazza con due bicchieri d'aceto forte bianco, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma poi leua via quella schiuma con vna cazza forata, cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & falla bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi leuala, & incorpora se co la Seneua purgata in aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è vno elettuario, ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli vna oncia d'ottima cannella, & vn poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua pigliala che sia pesta sottilissimamente, & passata per la stamegna, & ponila in vna catinella, si che incorpori con l'aceto forte bogliente mescolandola ogni giorno due uolte per spatio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo de lettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole monde. Poi togli le polpe d'vn cappone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in vna cassa bene stagnata, e ponili libra vna e meza di zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distēpera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spatio di mez'hora, depoi mettili dentro sino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, cō mezo bicchiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allessi, con grano di pome granate

sopra,

pra, ò fiori di boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

Togli carobbe otto che siano belle, e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setazzo con vn poco d'aceto, poi cociile in vna pignata con libra vna di zuccaro, e meza oncia di cannella fina pesta, e falle bogliere vn poco poi levale dal fuoco, & sarà cotto.

Sapore bianco per piati dieci.

Togli libra una di mandole pellate, e una mollena di pane bianco, e libra meza di zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, poi che sarà ben pesto ogni cosa, distemperarai cō agresto, e vn poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, ò tre limone, e imbandito, li porrai vn poco di cannella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce o galane fritte, o d'altro.

Piglia le galane, o altro pesce fritto in olio, ò in butiro, poi piglia mandole ambrosine pellate, e pestale con vn spigolo d'aglio, poi distempera con agresto, aggiungendoli vn poco di zaffrano, e cannella, e poni ogni cosa insieme al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali sopra le galane, ò altro pesce aggiungendoli poi sopra zuccaro, e cannella.

Sapore incarnato per piatti dieci.

Piglia per tempo d'inuerno otto carobbe, e rassali vn poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantità che ne vuoi fare, poi piglia di mandole ambrosine libra vna ben pellate, e monde, e libra vna di zuccaro che sia bianco, & vna mollena di pane bianco,

pesta bene. Poi con la acqua doue saranno boglite le ca robbe distemperarai ogni cosa insieme, & porrai seco agresto, o succo di limone, e colarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in vna cazza stagnata, con vn poco di cannella pesta fina sopra le bragia, si che leui il boglio, e sarà fatto. E le more fan il medesimo.

Sapore giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole ambrosine pelate, e mollena vna di pan macinato cola macinella con vn poco d'acqua rosata, che sia come vn latte, poi piglia dette cose, e ponile in vn vaso, con libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie due d'vua passa, e mezo ottauo di zaffrano, e torli sei d'voua cotte, e poi di nuouo, torna à macinare ogni cosa insieme. e distempera con la maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra zuccaro, quando sarà imbandito, e li potrai anco mettere sopra grane di pome granate, o confetti: o fiori.

Sapore giallo d'altra sorte.

Togli la mollena d'vn pane bianco, e mettila ammoglio in uino bianco ben dolce, e aceto forte per la metà del vino, è mettile a bogliere con oncie sei di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto zaffrano che'l faccia ben giallo, e sarà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Togli vna pignata di terra nuoua, e ponili dentro libre due di zuccaro grosso, & quattro bicchieri d'aceto bianco forte, dodeci garofani intiere, e vn pezzuolo di cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra

pra le bragie, e falla bogliere tanto che sia spessa il doue
e, e ben schiumandola guardandola spesso che non : as-
asse la cotta, e vn poco de noce moscata pistali sarà buo-
a. I Francesi vsano questa Salsa sopra vn figato di vi-
ello, castrone impilletato di lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate, e libra vna 'vua passa, e vna mollena di pane brustellato, che sia tato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa in ieme, passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e po i il passato in vna pignata alle bragie, e con libra una di uccaro, e oncia meza di cannella fina, e falla bogliere anto che venga spesso.

Salsa di pauo per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate su il battile, e ibra vna d'vua passa, e otto ficadetti cotti su le bragia, sei torli d'voua, poi togli aceto forte, e brodo magro, pesta che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, di-stemperale, e passale per lo setazzo, poi mettila in vna azza stagnata, ò pignata con libra vna di zuccaro, e on ia meza di cannella fina pesta, e falla bogliere quasi mez'hora, e ponile dentro il succo di sei naranci, quando quasi cotta.

Salsa di torli d'voua.

Togli prasemoli, finocchio, basalicò, serpile, torli de voua duri, ficadetti cotti su le bragia, zuccaro, ò me-e, specie, mollena di pane mogliata in aceto forte, e pe-a bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte sarà ottima.

La inuernata la potrai fare con prasemoli freschi, ser

pile,

pilementa, e finocchi secchi. Pigliando ficadetti de pol allessi, e torli d'voua duri, e specie d'ogni sorte, ma pi cannella, e pestuto ben ogni cosa insieme, et distemperat cō mele, ò zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandit a poneli sopra zuccaro, e cannella.

Salsa verde dolce, e forte,

Piglia prasemoli, menta, drago, e pista ogni cosa in sieme, poi habbi mollena di pan bianco mogliata in ace zo forte, e sale, e peuere distempera ogni cosa insieme, co aceto forte. Et volendoli vn poco d'olio potralisi porre volendola dolce, li porrai mele, ò zuccaro.

Salsa dolce ad altro modo.

Poglia prasemoli, serpile, finocchio fresco, torli di voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi volendola delce giongeli zuccaro mele, e specie, poi distēpera bene ogni cosa insieme cō aceto forte, e nō la volendo dolc ponli specie senza mele, ò zuccaro, si puote anco fare vn bisogno di pampani di viti, ò di frumento in herba.

Salsa verde d'agresto.

Piglia prasemoli, finocchi freschi, basilicò mollena di pane mogliata ī agresto, a pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

Piglia pane brustellato, e ponilo ammoglio in vino ne ro, e brodo di carne, ò cappone, e pestalo, e poiche sara pesto, passalo per lo setazzo, e ponilo à bogliere, con vn poco di cannella, peuere, e garofani pesti, e sarà fatta.

Aghiata bianca, molla, verde, e gialla.

Piglia i garugli delle noci, e mondali, e mollena di pan bianco mogliata nel buon brodo, e aglio quanto ti

piace,

ace, sale, e pesta bene ōgni cosa insieme, poi distempe-
la con buon brodo, o di carne, o di pesce, secondo che li
ace, non li volendo aglio, li porrai peuere, e gengeue-
, e volendola gialla, li porrai vn poco di zaffrano, volē
la morella, o incarnata, piglia carobbe e rassale sottil-
ente, e ponle à bogliere in acqua, e cotte piglia la parte
sopra che è colorita, e passala per la stamegna con bro
o, ponila in vna pignata, e falla leuare il boglio, e distē
rala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi di-
empera la tua agliata con più colore, o meno, secondo
he la vorrai aperta, o scura, le more al tempo farāno ta-
effetto, e l'vua nera. Similmente volendola verde pi-
lia il succo de prasumoli, o bieta, e lo porrai a bogliere
vna pignata con brodo, e prasomeli, o bieta, e come è
en cotta l'herba, e che è venuto spesso, lo passarai per lo
etazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distempera-
ai la tua agliata, e tal sapore và freddo in vece di ga-
ugli la puoi fare di mandole, e di rizo e monde, e l'ani-
ne di muniache, massimamente l'estate, e si puote dare
ola, e incorporata di viuanda da carne, o da pesce allesso
rosso, e sopra maccheroni.

A fare Camelino per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua passa monda, e la molena di
tre pani brustellati, e mogliati in aceto forte, e pesta be-
ne ogni cosa insieme, poi piglia vna caraffa di buon vino
nero, e due bicchieri di buono aceto forte, e distēpera ogni
cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungeli li-
bra vna di mele, e più, e meno si che al tuo giudicio hab-
bia del dolce, & acetoso, oncia vna di cannella pesta,
e oncia meza di peuere, e oncia meza di gengeuero, vn

quar-

quarto de garofani, e lo porrai in vn vaso, con libra v
d'vua passa monda, e lo farai bogliere tanto che si insp
sca sempre mescolandolo, e facēdolo cuocere à bell'ag
poi lo porrai ne i piatti da sua posta o sopra vccelli, e ca
ne arrosto, e pesce fritto, ò doue ti piacerà, e tal sapor
puote anco fare col pane grattato.

Sapore Francese, soppa, capponi, ò lonza arrost
ò altro, per piatti dieci.

*Piglia pome dolci sei, cotte su le bragia, e cipolle qu
tro arrostite nella giotta. Poi pesta le dette pome, e cip
le nel mortaio, & piglia vino nero, e vn poco d'aceto
distempera le dette cose, e paßale per lo setazzo, e pon
in vna cazza stagnata con di mele, ò zuccaro oncie ott
e vn sesto di peuere, vn sesto di gengero, e meza onc
di cannella, e vn poco di noce moscata pesta, poi ponilo
fuoco à bogliere sempre mescolando sino che sarà spess
E poi li metterai vn limone tagliato in fette seco.*

Sapore alla Francese sopra lonza in altro modo.

*Piglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in ac
to, agresto tanto dell'vno quanto dell'altro, e passa
per lo setazzo, e poi ponili dentro macis peuere, e po
Zaffrano pesti, & qualche garofano intiero, e ponilo
vna cazza ben stagnata a bogliere, tanto che i garofan
diano l'odore. E quando sarà cotto caua fuori i garofan
e ponilo sopra à che arrosto vuoi.*

Sapore sopra alesso arrosto, e soffritto per piatti dieci.

*Toglia libra vna di mandole ambrosine pellate, e f
te sei di pane bianco mogliato nel brodo, e ben pest*

ogni

ni cosa insieme, distemperarai con vn poco di agresto, passarai ogni cosa per lo setazzo. Dopoi li ponerai in la pignata con libra meza di zuccaro, & vn poco di zengeuero, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare vn bo[l]lo, e serà fatto.

Brognata per piatti dieci.

Piglia quattro scudelle di brogne nere, e due mollene [di] pane, e ponile in vn vaso con di sabba, ò agresto, non [m]olto quãtitade, e falle bogliere vn pezzo, dopoi passale [pe]r la stamegna, si che nõ li resti niente di polpa, e quello [ch]e serà passato, tornalo al fuoco nel detto vaso con libra [v]na di zuccaro, & oncia meza di cannella pesta, e fa bo[gl]iere tãto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore [si] poi mettere su molte viuande, e quando le brogne son [se]cche ponile prima ammoglio nel vino nero.

Peuerata per piatti dieci.

Piglia le fette di tre pani brustellate, e ponile ammo[gl]io in aceto forte, e dopoi strucca detto pane con le mani [e] pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamegna [co]n brodo, e ponilo in vna cazza ben stagnata con libre [du]e di mele, & vn terzo di cannella pesta fina, & vn [te]rzo di peuere, & vn poco di zaffrano, se ti piace, tanto [ch]e habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bo[g]liere per spatio di mez'hora. Poi la porrai sopra qual [se]luaticina vorrai, e li potrai ponere sopra mandole ta[g]liate, e pignuoli, e se ti piacerà.

Peuerata da pesce per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole ambrosine brustellate [co]n la gussa, e libra vna d'vua passa monda, e lauata, e [pe]sta bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi

paßa per lo ſetazzo ben ſpeßo. Poi poni il paſſato in cazza ben ſtagnata con libra vna di zuccaro, ouero le, e oncia vna di cannella fina peſta, oncia meza di nere piſto, e meſcola bene ogni coſa inſieme. Poi met ſopra le bragia ſempre meſcolandola, e falla cuocere a gio, poi ponila ſopra a che ſorte di peſce vorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

Togli le fette di due pani bruſtellate, e mettile an glio in aceto bianco forte, poi peſta detto pane, e paſ per lo ſetazzo, poi togli libra vna di zuccaro, ouero m per quella quantità che vuoi fare, e di cannella oncia za, e di peuere vn quarto, e zaffrano, poi mettila in v pignata al fuoco, e falla bogliere vn pezzo ſempre me landola, e ſerà fatta.

Sapore ſopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che ſon cotti alleſſo, e mona la coda, laſciandola coſi monda attaccata al buſto, e p li à frigere nella patella in butiro freſco, poi ponili ſop aceto, & agreſto, & vn poco di cannella fina, e dalli a uolte nella patella, cõ qualche grano di creſpina, o d'ag ſto, ò marene intiere, quando è il tempo, poi leuali da patella, e falli ſtare vn poco ſtuffati, poi im bandend ſeranno buoni.

Sapore di marene, ò brogne, ò vua freſca per piatti dieci.

Piglia ſcutelle ſei di marene, e nettale da i picco poi mettile a bogliere in vna pignata con vna molle di pane, tanto che ſia aſciutta quella humiditade, dop paſſa le marene per la ſtamegna, e ponile in vna caz con zuccaro oncie ſei, e di cannella fina peſta onci

meza,

za,e stringelo quanto à te piace,e sarà fatte. E'l medesimo modo seruarai in quello di brogne,o vua.

fare sapore reale sopra pesce fritto p piati dieci.

Piglia libra meza di nizzole, libra meza di pignuo- libra meza di noci monde,e libra meza d vua passa lauata,e sino à sei fette di pane mogliato in vino ne- e pesta bene ogni cosa insieme,e passa per la stamegna oncia meza di cannella,& vn quarto di peuere, e vn arto di garofani, libra meza di zuccaro, e vn poco di ffrano, in buono brodo di pesce, ponilo à bogliere nella gnata, poi hauerai il tuo pesce fritto in buon olio, e li rrai sopra il detto sapore, quale vuole hauere vn poco del spesso che del chiaro, & vuole essere freddo, e co- e l'hauerai imbandito ne i piatti, li porrai sopra vna cia di cannella fra tutti.

Aglione sopra pesci, rane, lumache, altro simile.

Piglia aglio, finocchi, prasomelo basalico, pampani, e stali bene insieme, come, con mollena di pane moglia- in agresto, e distempera bene ogni cosa insieme, con gresta, e passa per lo setazzo, che non sia treppo chiaro, i ponli vn poco di peuere, e vn poco d'olio, e zaffrano, i ponilo à cuocere in vna pignata, à bell'agio, tāto che a spessetto, poi giunge li finocchi freschi sgranati, e lo nbandirai caldo sopra quello che vorrai.

A fare agresto cotto.

Piglia agresto collato, e la mollena di due, ò tre pani rattati, e basalicò, e finocchio verde, e pesta bene ogni osa insieme nel mortaio, e distempera ogni cosa nel mortaio con agresto, e poi passalo per la stamegna con n poco di peuere, e zaffrano, se ti pare, e aglio, se pia-

ce ad alcuno, e ponilo in una pignata, e falli leuare il l
glio tanto che diuenti ſpeſſetto, come è proprio la moſt
da ſecondo il tuo giudicio, e ſerà fatto.

A fare agreſto chiaro.

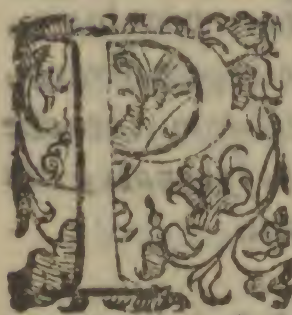
Piglia il tuo agreſto, e ponilo in una pignata cō fin
chi freſchi ſgranati, e peuere, e zaffrano, e ſale, uno go
ciolo d'oglio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il b
glio, e ſerà fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto cordiale

Togli agreſto, & un poco di ſabba, e sbatteli dent
due torli d'uoua, & un poco di zaffrano, e rappreſenta
al fuoco, fino c'ha preſo il corpo, e dopoi gettalo ſopra
quello che ti piacerà, con zuccaro, e cannella ſopra.

POTACCHI, BRODI, E ROBB
in tiella, e pignata attuffata,
& in forno.

A fare brodo lardiero, di carne.



Iglia carne, e tagliata in pezzi con ca
ne vergelata tagliata quadra, com
ſono i dadi. Poi togli ſaluia vn poco t
gliata minuta, poi piglia brodo, ouer
acqua, e falla bogliere, poi habbi uu
paſſa, e meteglicla dētro poi togli mo
lena di pane bruſtollato, e mettilo ammoglio in aceto fo
te, poi paſſa con il ſetazzo con detto acetto, cō un bicchie
ro di vino nero, e mele, ouero zuccaro, poi metteli ca
nella, peuere, gengeuero, garofani, ò zaffrano, e com
la carne è quaſi cotta gettali dentro detto paſtume, &
auer-

ertiſſi che non li ſia troppo brodo, e fallo bogliere fino
e vien ſpeßo, e vuole eſſere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti dieci

Piglia due boccali di vino nero dolce e ſcutelle tre di
ogne nere ſecche lauate, e ſcutelle tre d'vua ſecca nera,
habbi tre pani tagliati in fette ben bruſtollate, e met-
ogni coſa a bogliere al fuoco molto bene, dopoi paſſa
r lo ſetazzo, e metti in vno vaſo di pietra con libre due
mele, e vn terzo d'oncia di poluere di garofani fini, e
bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai queſto brodo
pra aleſſo, ò arroſto, con pignuoli confetti ſopra.

Altro brodo nero ſopra ſaluaticina o altro.

Piglia di vino nero buono vno boccale grande, e pa-
due tagliati in fette bruſtollate, e ponili amoglio nel
etto vino, poi habbi vua paſſa monda, e ponila col pa-
e a piſtare nel mortaio, e come ſarà bene peſta paſſa-
i il vino, e l'vua paſſa, e'l pane per lo ſetazzo, e co-
e ſarà paſſato, e lo ponerai in vn vaſo con zuccaro, ò
ele, e lo ponerai a bogliere, e ſe li metterai mele lo ſcu
arai, e come boglie detto ſapore li ponerai peuere e can
ella peſta, e garoffani dentro, ſi che ſia forte, e che ri-
onda, e fa che ſian più garofani, che le altre ſpecie, e
eſcola bene ogni coſa inſieme, che non ſia troppo ſpeſ-
, e come ſarà cotto habbi mandole bruſtollate tagliate
er longo in pezzoli, e vua paſſa monda, e gettale nel
etto ſapore, e poi metti il manzo, o porco, ò capriolo, o le
ore nel detto ſapore in vna cazza ſu le bragia, l'vua
aßa intiera ſe li mette quando boglie, e un bicchiero di
uono aceto forte.

Altro brodo nero, ſopra altra carne per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua ſecca, ouero ſchiaua, caua l'anime, e libra vna di mandole ambroſine ſenza mondarle, vna libra di pan tagliato in fette, cioè vna libra di fette di pane biſcottato mogliate in agreſto, e peſta bene ogni coſa inſieme, di ſtempera con brodo di carne non troppo graſſo, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, e poni in vna cazza ſtagnata ſu le bragia, e fa bogliere ogni coſa per ſpatio di vn quarto d'hora, cō oncia 1. di cannella, e vn quarto di peuere peſto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute e ponile in vna pignata, in buono lardo piſtazzato. E quando ſeran cotte le cipolle, le peſtarai, & macinarai molot bene inſieme col lardo doue ſono cotte, e poi mettile nella cazza doue ſon le altre ſopradette coſe, le farai bogliere vn mezzo quarto d'hora tutte inſieme. Poi hauerai la tua carne ò vccelli cotti alleſſi in pezzi, e li ſoffrigerai nella patella con buon lardo ben battuto, ouero diſtrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai ſopra il detto ſapore.

Potacchio di vitello in fracaſſo Ongareſco.

Piglia vn petto di vitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo ſoffrigere in graßo colato poi habbi cipolle ben peſte: e gettale dentro à ſoffrigere dopoi come è ſoffritto caualo della patella, e ponilo in vna pignata con brodo di carne, e aggiungeli, libra vna di mele, e oncia meza di peuere, e cannella, e vno ottauo di zaffrano, e libra meza d'vua paßa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Po-

Potacchio alla Italiana.

Togli carne grassa tagliata in pezzi ne grandi ne pic [...]oli, e soffrigela in grasso di castrone colato, tanto che [...]senti colorita, poi piglia un poco di brodo, e poche ca[...]gne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere con [...]tta carne, e dopoi ch'è soffritta in detto brodo mettili [...]siem e con vn poco di specie d'ogni sorte, ma poco più [...]nnella, e coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele, e [...]lla all'hora cuocere da sua posta, diuentata colorita, e [...]ettila in detta pignata insieme con le altre cose, lascia[...] cuocere bene, e quando sarà imbandita metti zuccaro [...]annella sopra.

Potacchio all'Italiana d'altra sorte.

Togli vna pollastra femina, & ponila ad allessare cō [...]cie otto di carne salata di porco grassa, poi tagli il pet[...] di detta pollastra, la carne salata insieme minuto, & [...]ni vn'altra volta seco à bogliere, mele, cannella, gen[...]euro, e voua, tanto che resti più tosto chiaro il potac[...]io, che spesso, dopoi togli una tiella dalle sponde basse, e [...]gila cō vn poco di dileguito, dapoi fa una spoglia, co[...]e si faria per la torta buona, e distendi detta spoglia nel [...] tiella, e dapoi ponli dette cose sopra, e ponila à cuocere [...]l forno, o sotto il testo tanto che sia appresa. Poi mettili [...]pra cannella, e pignuoli confetti.

A fare vn'altro Potacchio.

Togli libra vna di mandole ambrosine meze brusto[...]te, e pestale bene, poi distemperale con brodo gras[...], e passale per la stamegna, e poi ponili in una pignata [...]n libra meza di carne, di castrone arrostita, ouero [...] vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta,

e ponila nella detta pignata colle mandole ſtemperate, con oncie tre di zuccaro, mele, e di cannella, vn quarto, e vn poco di gengeuero peſto, e falla bogliere meſcolandola ſpeſſo, fin che è finita di cuocere, poi che ſarà imbandita, ponili ſopra zuccaro, e cannella.

Potacchio in forno.

Togli vn cappone. ò gallina cotta alleſſo, e falla in quarti, e ponila in vna tiella con buon brodo graſſo, e dieci voua sbattute, e buon formaggio grattato inſieme cō vn poco di ſpecie, e vua paſſa, gettali ſopra detti pezzi di cappone, ò gallina, e poi ponila nel forno, a cuocere quanto baſta.

Brodetto.

Togli vno vaſo, e ponilo dentro torli d'voua zuccaro, cannella, gengeuero, acqua roſata, e meſcola bene ogni coſa inſieme, poi piglia brodo graſſo, e poni dette coſe à poco à poco in detto brodo al fuoco ſempre meſcolando tanto che boglia, e come boglierà ſarà cotto.

Capponi, o fagiani in Potacchio, ò altro con la ſuppa ſotto.

Piglia vn cappone, ò altro vccello, e impillatalo bene, come fareſti ſe voleſſi farlo arroſto, e ponilo in vaſo à bogliere ſino che è quaſi cotto, poi habbi vna cazza di buon brodo con vna brancata d'vua paſſa, e vna noce moſcata intiera, e vn poco di peuere, e cannella, e gēgeuero peſti, e poco di zaffrano, e ponli dentro detto cappone à finire di cuocere, e vn pocchetto d'agreſto, ſi che'l faccia accetoſo, e praſemoli, e vn pocchetto di perſutto per darli odore, poi lo imbandirai in vn piatto, con fette di pane ſotto.

Pa-

Fagiano, ò cappone, ò piccione, ò petto di vitello, o altra carne tuffata in pignata, nel forno.

Piglia il fagiano, ò altro acconciato, e rifato: e ponilo in vna pignata, con vn poco di persuto, ò carne salata, tagliata in fette, e magiorana, e noce moscata, e succo di narancie, e vn poco di brodo, e peuere ammacato, e vn poco di zaffrano, e poi habbi fatto vn coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, & ponila nel forno cosi stuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & vuole eßere mangiato caldo, che è viuanda diuinissima.

Fagiani, o capponi, o piccioni in brodo, o uno petto di vitello, o d'altro.

Togli l'vccello, e fallo cuocere con vn pezzo di buon persutto, e fallo bogliere adagio con vna noce moscata, e una radice di gengeuero, ammacato, e un pezzolo di cannella intiera, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, con vna brancata di prasemoli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponili oncie due d'vua paßa, che non li disdirà niente.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di uitello, o altro cotto in uino bianco dolce, o uernazza, o maluagia, alla Tedesca.

Togli l'vccello, e fallo cuocere in vna pignata con libra meza di persutto tagliato minuto in una delle sopradette sorti di vino, con vn quarto di peuere intiero, e libra meza d'vua passa monda, e poi piglia la mollena d'vn pane brustollato in fette mogliate in aceto forte, e poi passalo per lo setazzo con aceto forte, & ponili

libra mezà di zuccaro, vn quarto di peuere pesto, e vn quarto di cannella pesta, e vn quarto di gengeuero pesto, e vn ottauo di garofani pesti, e vn poco di Zaffrano tanto che gli dia il colore. E quando sarà quasi cotto l'vccello, ò altra carne, li ponerai il sopradetto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni, ò petto di vitello cotto in vino, con cipolla, alla ongaresca, ò altro.

Togli l'uccello, ò petto di vitello, e fallo cuocere in uino con sei fette di persuto, e come hauerà boglito vn grã pezzo pigliarai quattro cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'un pane bianco tagliato in fette brostellate, mogliate in agresto, e le passarai per la stamegna, con un quarto di gengeuero, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, dieci garofani intieri, e come sarà quasi cotto il detto vccello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di vitello, ò cappone, ò petto di uitello sottostato, ò altro.

Togli la testa del vitello pelata bene bianca, e dagli vn boglio buono, poi mettila in vna tiella con lardo pesto, ouero dileguito, ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni bãda che venga colorita, poi li ponerai un poco di brodo con brogne, marene, e spigoli d'aglio, e ramelle di finocchio, poi pigliarai vna mollena di pane brustolaro in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e paßata per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella tiella, & herbe oliose pistazate, e farai

bo-

boglieretanto che sia cotta, e la imbandirai in un piatto gettandoli sopra il sapore, ogni cosa che è nella tiella.

A fare petto di vitello alla Lombarda, ò capponi, pollastri, piccioni, panzette, o altro.

Pigli un petto di vitello, e scorticalo fra carne e pelle cominciando alla ponta, e piglia libra una di buon formaggio, e uoua quattro, & herbe oliose, e di peuere pesto vn'ottauo, e un poco di zaffrano, e pã grattato, e vn poco d'vua passa buona, e qualche noce ben pesta, e vn poco di lardo pesto, e incorpora ogni cosa insieme, e fa che'l detto battuto sia buono, empi il petto di detto battutto, poi cucirai con vna gucchia la scorticatura, ò taglio, e lo porrai a cuocere in una pignata con buon brodo.

I capponi, o piccioni da empire, si uogliono pellare subito che sono morti, & se li vuole fare un buco da ogni banda da basso nella pele, e colle dita andare scorticando la detta pelle dentro uia, fino sotto alle ale da ogni banda, e del pastume della sopradet a sorte empirli, poi cucire i bucchi, e porli a cuocere in brodo grasso.

La panzetta del vitello, la impirai come è detto di sopra poi che sarà fredda, e la porrai in soppresso con vno strazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai sopra zuccaro pesto.

A fare cappon, ò piccioni senza osse pieni.

Togli vn cappone, ò piccione, e ammazalo, e subito che sarà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma più che tepida, e subito che sarà pellato gettalo in acqua fresca, e poi cavalo subito di detta acqua, dopoi aprilo da basso, e non li fare troppo gran buco, e cauali le interiora

teriora con destrezza, e dal petto, al corpo con vno dito li andarai ſpicando la pelle della carne ſino alle ale, laſciando le ale integre, e coſi andarai ſpicando la pelle dalle coſcie ſino alla giontura, e coſi gli leuerai la pelle colla parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giuntura in giù da i piedi, e ſaluale, poi piglia detto coppone quãdo è ſenza pelle, leuali le oſſa della carne, e peſta la carne bene cõ herbe olioſe, ſpecie, zaffrano, buõ formaggio, è voua, e noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con vua paſſa, e diligentemente la cuſirai, e lo ponerai à cuocere, in vna pignata con buon brodo graſſo.

A fare capponi, o fagiani, o pollaſtri, o piccioni, in ruuia.

Piglia la ruuia monda, e falla cuocere in buono brodo graſſo con vn pezzo di perſutto con vna buona peſta di lardo, e come il fagiano ò cappone, ò piccione ſarà quaſi cotto lo porrai in detta ruuia, e lo finirai di cuocerglielo dentro, co i praſemoli, e menta peſta uotamente, con peuere peſto, e zaffrano a tuo giudicio, ſecondo la quantità che vorrai fare, poi hauerai vno zambudello cotto da ſua poſta, e lo porrai ancora a bogliere con eſſa ruuia. E quando la imbandirai potrai tagliare eßo zambudello in fette ſopra la ruuia ne i piatti.

A fare capponi o fagiani, o pollaſtri, o piccioni in verze, ò nauoni, ò lattuche, ò cipolle.

Piglia i coreſini delle verze, ò latuche, ben netti, e lauati, e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo graſſo, con vn buono pezzo di perſuto, e con buona peſtata di lardo, e praſemoli tagliati minuti. Poi habbia i tuoi vcceli quaſi cotti, e ponli a finire di cuocere in

detto

ette verze, e nauoni tagliarai minuti in fette, e le cipol e in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle verze, ò lattuche. Auertendoti che nelle verze, ò lattuche, sono molto buoni li vccelli bene impillotati, e più che mezo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere allessi in dette verze, ò lattuche, e fra gl'altri la anadra salvatica, e pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o pizzoni in zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pezzo di persutto, e vna pestata di lardo, poi piglia gli vccelli mezo cotti allessi, e ponili à finire di cuocere insieme con dette zucche, poi mettili menta, e prasemoli tagliati minuti, & un poco di zaffrano, poi uolendo, habbi vna mortadella di ficato cotta in vn'altro vaso, e ponila in dette zucche, quando sono cotte, per variare alcuna volta.

Capponi, piccioni, o zampette di vitello, in crespina.

Piglia il tuo vccello carne, o zampetta, e falla cuocere con vn pezzo di persutto, & vna pestata di lardo, secondo la quantità che uorrai fare, e quando serà quasi cotta, piglia torli d'voua, e battili con un poco d'agresto, e peuere, e gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia vn poco di colore, e gettalo in detto vaso, doue è a cuocere la carne con vna brancata d'herbe oliose peste, e la tua vua crespina, e che non li sia molto brodo, e la finirai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li uorrai mettere un poco d'vua passa, non li disdirà niente.

Mor-

Mortadelle di figato.

Circa le budelle le lauarai, e netterai come quelle di carne, & bisogna poi eleggere la carne che sia grassa, come lomboli, e cossetti doue a la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso à tuo giudicio, e per ogni peso di carne, gli aggiungerai le robbe infrascritte, di sale oncie dieci, di peuere ammaccato oncia vna, di vino vermiglio puro bicchiero vno, e ponile tre di figato, milze quattro, leuisini quattro, cori quattro, reti quattro, rognoni quattro, e siano tutte queste cose di porco ben peste, incorporato ogni cosa insieme seruarai l'ordine medesimo, che si serua in quelle di carne.

Mortadelle gialle.

Per ogni vinticinque libre di carne di porco pesta benissimo, piglia libre due, e meza di formaggio duro, e di peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia vna, di gengeuero pesto oncia vna, di garofani pesti oncia meza, di noci moscate peste oncia meza, di zaffrano pesto vno ottauo, di sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, e incorpora insieme con vn bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spunegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a più lauature, e salale alquanto, poi piglia vn ottauo di zaffrano pesto distemperato con vn poco di vino bianco tanto che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle mescolandole insieme in vn vaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue mortadelle, o salcizze.

Sal-

Salcizzia gialla.

Piglia libre vinticinque di carne di porco grasso, & è meglio nel cossetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libre due di formaggio Piasentino grattato, e di peuere pesto oncia vna è meza, di cannella pesta oncia vna, di garofali pesti oncia meza di zaffrano pesto vno ottauo, & incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindeci di sale, e spugniegliala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle mortadelle gialle, e poi impasta la tua salcizzia, e serà perfettissima.

Ceruallati rossi.

Piglia il sangue d'vn porco, e bicchieri tre di latte, libre due di zucchero grosso, ouero libre due di mele, & oncie sei d'anesi crudi, di cinamomo peste oncie tre, di garofani pesti oncie due, songia libre quattro in pezzi, d'vua passa libra vna, e non hauendo vua passa potrai ponerli d'vua secca, & incorporare ogni cosa insieme, et habbi le budelle ben lauate à più lauature, fregate con sale, e farina lauate in acqua, e non hauendo le libre due d'vua passa, li ponerai l'vua secca a tuo giudicio nella quantitade, e perche te ho detto che tu pigli il sangue d'vn porco, e che ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto. Intendesi al conueniente sangue d'vn porco di pesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in vno caldaio, per vn quarto d'hora, poi raffredati. li porrai su la gratella, ò ad altro modo secondo che li vorrai cuocere.

Ceruellati roſſi d'altra ſorte.

Togli del ſangue di porco ben rotto colle mani, ſcutelle quattro, di latte di vacca ſcutella una d'una paſſa moda ſcutella una, cipolle numero tre tagliate minute, poluere di garofani oncia meza, di graſſo, ouero ſongia di porco freſca tagliata minuta, ſcutelle tre, ſale, e finocchi al tuo giudicio, & oncie otto di zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia una ingbiſtera di latte, dodeci chiara d'uoua, e libre due di formaggio graſſo grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in uaſo, e sbatti bene ogni coſa inſieme, con libra una di zuccaro, e libra una d'una paſſa netta, & oncia una di cannella, & un quarto di peuere peſto, & incorpora bene ogni coſa inſieme, & habbi le tue budelle ben lauate, e fa i tuoi ceruellati longhi come ti pare, e poi ponili in uno caldaio d'acqua, e dalli un buō boglio, e poi laſciali rafreddare, e frigeli in greſſo.

Ceruellato ducale.

Piglia paſtume della tomaſella, & aggiungeli un poco di zaffrano, & impilo facendo gialle le budelle, poi piglia queſto ceruellato, e cuocilo alleſſo, e ſi dene imbandire in brodo con fette di pan ſotto, e queſto è per uariare, e ſi puote fare da ogni tempo.

Ceruellato franceſe.

Togli carne del coſſetto del uitello quanto à te piace, e ſecondo che lo uuoi fare groſſo, o picciolo, e falla ben tempellare. Poi metteli inſieme graſſo di uitello, e finocchio, e peuere ammacato, e poco ſale, poi impaſta ogni coſa inſieme, poi inuolgi detta compoſitione in reticella di uitello, e fallo cuocere nello ſpiedo con due ſtec-

che

, ma auuertiſſi di ponere in detto paſtume delle ſpecie nto à te parerà e ſerà buono.

Tomaſelle graſſe.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad vno biſogno di vi lo, o agnello, o capretto, & fallo alleſsare tanto che a a inſangui, e ponigli ammoglio, in acqua freſca ome è freddo grattalo leggiermente tanto che ne hab- oncie ſei, e mettili inſieme ocie otto d'vua paſſa, e oncie o di zuccaro, e oncie ſei di morolla di vitello, o di bue, on potendo hauere morolla, oncie ſei di graſſo collato vitello, o capponi, capretti, ſaranno baſteuoli. poi piglia to torli d'voua, e oncie vna di cannella peſta fina oncie e di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e vn oco di Zaffrano, cioè mezo ottauo, e incorpora ogni coſa ſieme a guiſa di frittelle, e inuolgile in rete di porco, o di itello, ſi che ſiano bene aſserrate, e informale, e laſciale are coſi per ſpatio di due giorni, & dopoi frigele in buo- o graſſo quanto ti pare.

A fare tomaſelle d'altra ſorte.

Piglia mezo figato di porco, e fallo bogliere in acqua i che venga duro, poi gettalo, e mettilo in vn vaſo, poi iglia libre due di formaggio duro, e libre due di formag- gio tumino inſieme grattati, poi habbi vna panza di por- o alleſſa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zucca- o, e libra vna d'vua paſſa netta, e oncia vna di cannella eſta, e incorpora bene ogni coſa inſieme. Poi fa le tue to- naſelle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi rigele in dileguito, e nota che la detta viuanda vuole ſtar fatta per tre, o quattro giorni.

Tomaſelle nello ſpiedo.

Piglia carne di vitello, ò caſtrone, ò porco magro da ſetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e peſtala be con i coltelli con vn poco di lardo, e graſſo di vitello, herbe olioſe, & dopoi che ſarà ben peſto ogni coſa inſi me co i coltelli con torli d'voua, e formaggio grattato, ſpecie miſte, ſecondo la quantità che vorrai fare, hauer rette di porco, o vitello, e gliele inuolgerai dentro con hai fatto l'altre, e le farai grande, ò picciole come vo rai, poi le porrai a cuocere nello ſpiedo colle ſtecche, e c me ſaranno cotte le attufferai in vna pignata con zucc ro, e cannella, e ſucco di naranci, e vogliono eſſer mangi te calde.

Coratelle, ò figato di capretto, ò agnello, ò vitello piene.

Piglia la reta della coradella, e lauala in aqua tep da, e diſtendela ſopra la tauola, e poi habbi vn poco lardo peſto minutamente con i coltelli, e con herbe olioſ e vua paſſa inſieme, e con vn poco di peuere, e gengeue ro, e cannella, e garofani, e con poco zaffrano, e poco ſa è meſcola ogni coſa inſieme, e fanne battuto, e diſtendi ſopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, ò figato cuocila nello ſpiedo, e come ſarà cotta, ponili ſopra ſucc di narancie, e vn poco di peuere, e per variare alcuna vo ta farai il battuto con torli d'voua.

Figati pieni.

I figati di vitello, ò porco ſi inſpiedano in pezzoli, quando ſaranno mezo cotti, ſe li pone intorno la ſua re con alquanti del ſopradetto pieno, poi ſi finiſcono di cu cere.

Polpette ſutte piene.

Piglia carne di vitello del coſſetto, e fanne fette ſottili, e peſtale colla coſta del coltello, poi diſtendile ſopra una tauola sbroſale d'aceto forte, e dopoi ſpolueregiale con un poco di peuere peſto, e ſale, & laſciale per vna buona hora à quel modo, poi piglia praſomeli, & herbe odoroſe, e vn poco di lardo, e peſtale molto bene inſieme poi habbi vno, ò due torli d'voua, ſecondo la quantità che vuoi fare, e volendoli aglio, ne peſtarai vn poco con dette coſe, e poi habbi peuere, vua paſſa monda, ſale, e finocchio, e meſcola ogni coſa inſieme, e empi dette polpette, poi inuolgele come fareſti vno ſaldone, & cuocele nel ſpiedo, e come ſono cotte ponile ad attufare in vna pignata con ſucco di narancie, e ſe le inuolgeſti in rete di porco, ò di vitello, quando le vorrai ponere nel ſpiedo ſaran migliori, e quando non haueſti vitello, le potreſti fare di porco, ò caſtrone, ma meglio è il vitello.

Item uolendole empire altramente le farai grandette, e nel piano aggiungerai formaggio duro grattato.

Polpette fritte in baſtetta.

Piglia la carne, e fanne fette ſottili, come nell'altre è detto, e peſtale bene con la coſta del coltello, e poi ponile in vn uaſo con ſale, peuere, e finocchio piſtazzato, e aceto, e ſe li uorrai un poco d'aglio piſtazzato, non li diſdirà niente, e laſciale per quattro hore, poi infarinale, e frigeli in diſeguito, e come ſono cotte, ponli ſopra narancie, o ſalſa reale, o camelino, o altro.

Polpete in ſapore.

Piglia la carne magra del coßetto, e tagliata minutamente, e ſerua l'ordine delle ſutte, e peſtale bene,

& impile, come sono piene, ponile in vna cazzola, a soſ frigere pianamente, sì che non si rompano nel grasso, e co me sono soffritte, ponili brodo buono tanto che li stian sot to, e così falle bogliere per meza hora poi ponli vua pas sa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pan brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come son mogliate, pestale nel mortaio, con vn poco d'altra vu passa, e prasomeli, e come son ben peste, e passale per l stamegna con aceto, & vn poco di brodo, e come son pas sate, piglia mele, o zuccaro, e peuere, e cannella, e'l dop pio peuere, e gengeuero, e pochi garofani, e vn gocciol di zaffrano, e distempera ogni cosa insieme, e getta le det te polpette sopra il detto sapore, è fallo bogliere tanto ch sian cotte, e seranno ottime.

Polpette di carne in tiella.

Piglia carne di coßetto di vitello, e fanne polpette, cio fette sottili, poi pestazzale colla costa del coltello, & hab bi vna tiella, e distendegliele sul fondo, & empi tutto detto fondo. Poi piglia lardo ben pesto, e vno buon pugn di formaggio grattato, e tre o quattro voua ben battute e incorpora ogni cosa insieme, e peuere, e gengeuero, e poc zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dett polpette, e poi gettali di sopra vna passa monda, & mett la a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che sian coperte, e come bogliono habbi il tuo testo caldo, e ponglie lo sopra, fino che saranno cotte, e poi le taglierai con vn c tello ne più ne meno come faresti vna torta.

Capponi in fracasea Francese.

Piglia vn buon cappone allesso freddo, e taglialo

pez-

zoletti piccioli, e gettalo in vna patella con libra me-
di butiro, ouero graßo, che serà meglio, e frigelo molto
e, come è ben fritto gettalo in vn piatto, con succo di
ci naranci sopra, con zuccaro, e cannella sopra, e se il
pone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

Piglia qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli, get-
la nella patella con grasso, e torli d'voua ben battuti, cõ
resto, e gengeuero, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa
sieme nella patella, e dalli quattro, ò sei volte, e poi le
bandirai.

Fracasea in altro modo.

Piglia carne di qual sorte vuoi, o pollami cotti allessi,
uero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponili a soffri
ere in vna patella con dileguito, ò lardo pistazzato, poi
abbi succo di naranci, ouero buono agresto, & vn poco
i brodo, e torli d'voua, & vn poco di cannella, gengeue-
o, e macis, & vn poco di prasomeli ben pistazzati minu-
i mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza
tagnata, ouero patella sopra la detta carne, che hai posta
a soffrigere, e dalli due volte nella patella si che incorpori
bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasca Inglese sopra sturione, ò manzo,
o vitello, ò castrone.

Piglia lo sturione, e fallo bogliere, poi fallo in fette,
e ponilo a frigere in butiro fresco, e poi colalo dal buti-
ro, e quando è ben colato dal butiro piglia succo di na-
ranci, & agresto, & aceto con canella, e peuere, e po-
chi garofani, e manco gengeuero pesti, e torli d'voua se-
condo la quantità che voi fare, e torna nella patella lo-

N 3 stu-

ſturione, con detto ſapore, e dalli vn'altra calda, e poi imbandirai, ponendoli ſopra grane di finocchio freſco tempo. E'l ſimile poi fare di carne di manzo, vitello porco, dopoi che è alleſſa, & arroſtita, e ſimilmente ſop code de gambari.

Fracaſea Italiana.

Piglia il rognone di vitelo arroſto col graſſo, e peſt lo bene con i coltelli, con vno ò due torli d'voua, e vn p co di buone ſpecie fine, e ſale, quando hauerai ben peſ ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtollat e valle coprendo della compoſitione ſopradetta. Poi me tili in vn piatto ben diſteſe vna appreſſo l'altra, e poi d li una calda col teſto, e ſerà ottima.

Fracaſea ad altro modo.

Piglia figattelli di polli numero quattro per fare v piatello di fracaſea, & oncie quattro di graſſo di vitello e oncia vna di formaggio duro buono grattato, e due ro d'uoua, e un pucco di buone ſpecie fine ſenza ſale, perch il formaggio, ſatisfa per queſto ancora, e peſta bene og coſa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette d pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtazzole d'agnello, o capretto, ſpaccate d'orate.

Piglia le teſtazzole, e ſpaccale per mezo, e ponile a alleſſare, e come ſono cotte, laſciale rafredare, e poi habb uoua ben battute, ſale, e bagnale a pezzo, a pezzo i dette voua battute, e frigele nella patella, e come ſeran cotte, le imbandirai ne i piatti con naranci peuere, ouer zuccaro, e cannella.

Lom-

Lombi di bue alla Alemana.

Piglia il lōbo di bue graßo, c'habbia del frollo, e nettalo bene da quelle pellegate, e nerui che ha atttorno, e poi battilo molto bene, e ponilo ammoglio in maluaſia, & aceto, ma più aceto, con poluere di coriandoli, e finocchi, e puoco ſale, e laſcialo per ſpatio di cinque in ſei hore, poi ponilo ad arroſtire nel ſpedo, e come è ben cotto ponilo in vno piatto, mentre ſi cuoce, poni nella giotta vn poco di quello aceto, e maluaſia, doue è ſtato ammoglio, e poſto che lo hauerai nel piatto ponili ſopra detto ſapore, che ponerai nella giotta con quello che ſerà colato del lombo, e coprilo, e laſcialo attuffato mez'hora. Dopoi ſerà perfetto.

Pieno per empire capretti, e agnelli, o porchette, o paueri, o pollami

Piglia il figato d'eſſi animali, e peſtalo con vua paßa formaggio duro, & vn poco zuccaro, e ſpecie, herbe olioſe, e torli d voua, e graßo, e ſale, e peſta ogni coſa inſieme e volendoli aglio ghe ne potrai mettere vn poco piſtazzato, e marene, e finocchi, e brogne, et vn poco d'vua paſſa integra, ò vua ſecca, ſecondo che ti piace, e ti gouernarai ſecondo la ſorte de gli animali che vorrai arroſtire, e ſecondo la commodità di tempi.

A fare aroſto da Podeſtà.

Piglia il petto di vitello, e fallo in due, ò tre pezzi, è lauali bene, e poneli a cuocere alleſſi, e come ſeranno cotti, li cauerai fuori, e li porrai a rafredare, poi li gettarai in vna patella con dileguito, ò lardo peſto, li frigerai bene ſi che ſiano coloriti, e come ſaranno cotti, li porrai ne i piatti con peuere ſopra, e aceto, e praſomeli.

Capponi, pollastri, piccioni, & altri vccelli in bassetta, ò dobba, e similmente, e pesce, d'ogni sorte.

Piglia vn vaso, e ponili gli vccelli aperti per schiena con finocchio, e poco sale, l'vno sopra l'altro, e va facendo i suoli nel detto vaso, con puoco peuere pistazzato, e poneli tanto acceto che stian sotto, e lasciali cosi per vint'hore, e poi pigliali, e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali, e frigeli in dileguito, e come sono imbanditi ponili sopra limon tagliato.

Et il simile farai di luzzo, ò altri pesci nel ponerli in dobba frigendoli poi in olio nella dobba, e potessi ancora mettergli aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di porco cingialo, ò domestico, o ceruo, o capriolo, porrassi in dobba e'l medesimo modo, ma vuole stare due, o tre giorni ammoglio innanzi che sia addobbata. E'l vitello non è conueniente porlo in dobba.

Brasauole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fette, fette di sturione, code di trutte, & altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piattelli dieci.

Piglia vn boccale di vino bianco, se serà dolce, serà migliore, e piglia piedi sei di vitello, o porco, o castrone ben lauati, e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna buon'hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella decottione poneli di zuccaro grosso libra vna, e meza, e di cannella oncia vna e meza, di peuere oncia vna meza, de garofani oncia meza, di zaffrano vn'ottauo, di gengeuro oncia meza, di macis vn quarto, & vno buon bicchiero d'acceto ben forte, poi torna a fare bogliere dette

ſe vn pezzo poi mettile nella cazza a fare colare, poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, ò ale di capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, orecchie, o muſetti di porco in pezzi cotti, e foglie di lauro. Poi gettali ſopra la gelatia mentre ſera calda, poi mettila in luoco al freſco, ſino che ſerà appreſa, e ſerà perfettiſſima, ponendoli ſeco a bogliere vn poco di ſale.

A fare gelatia chiara Franceſe per piatti dieci.

Piglia vn boccale grande di vino bianco, e ſe ſerà dolce, ſerà migliore. Piglia poi piedi quattro di vitello, quattro cigotelli di vitello, cioè le menature de i ginocchi, e cauane tutte le oſſa, e poi lauale a più lauature, poi poni a bogliere le carne vna buon'hora, e come è ben cotta la carne cauali fuori, e cola col ſetazzo le decottioni, poi habbi libra vna, e meza di zuccaro, e oncia vna, e meza di cannella, e di garofani vn terzo, di noci moſcata vn quinto, di Zaffrano vn terzo, di peuere longo vn quarto, e oncia meza di grana paradiſi, ogni coſa piſtazzato, e'l bianco, d'voua dieci ben battuti, & vn bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni coſa a bogliere nella decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cazza a colare per due volte, ponendoli però ſempre il conueniente ſale, ſerà buoniſſima.

A fare gelatia bianca per piatti dieci.

Piglia vno boccale grande di vino del più bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di vitello, o caſtrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco ſale, e fa bogliere vna buon'hora, & come ha bolito la carne tre quarti d'hora, giongeli oncia vna, e meza di gengeuero piſtazzato, e tre noci moſcata intiere, e come ha

bolito

bolitò vn quarto d'hora, caua ogni cosa fuori, e cola la decottione, e giungeli libre due di zuccaro fino, & il chiaro di dieci voua ben battute, e falla leuare il boglio. Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e paßata vn'altra volta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e paßarai il tutto per la calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai vn poco di farina d'amito innanzi che la passi per la stamegna.

A volerla fare gialla, ponili Zaffrano.

A volerla fare morella, il sandolo, ò pezzola, farà il morello scuro.

A volerla fare verde il succo di bietta, ò prasemoli serà buona, ma il succo di frumento in berba, e migliore.

A volerla fare turchina, le more che nascono nelle cese, ò fresche, ò secche sono buone.

A volerla fare morella, le more negre la faranno di colore morella aperto.

A volerla fare incarnada, le carobe sono a proposito.

A volerla fare pauonazza, i corniali, e marene, li conuengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per variare a vn qualche gran conuito le vtili, e buono sono la torbida, e la chiara.

A fare gelaia di pesce.

Se la vorrai fare di pesce, in vece de i piedi. Piglia delle anguille, ò tenche, luzzo, ò varuolo. Poi mettendole nel fondo, si alla torbida, come alla bianca ponerai nella deccottione à bogliere oncie sei di colla di pesce.

A fare

A fare vn cappone in gelatia.

Piglia vno cappone, & i piedi di quattro altri capponi, ponilo a bogliere in vino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che vuoi coprire, & il resto tornalo à bogliere, e lasciato ben disfare, poi mettili vn bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di zuccaro, ò mele, e oncia meza di cannela, vn sesto di peuere, e vn quarto di gengeuero, e vn sesto di macis e poco Zaffrano poi cola detta decotione per lo setazzo, & habbi i tuoi piatelli col cappone saluato nel fondo foglie di lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare gelatia da donzena.

Togli piedi cinque di vitello, ò di capponi per la rata, ò di porco, ò di castrone, dell'uno, e l'altre insieme, e poneli in vn vaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiungeli tanto aceto, e uino bianco, che empia il detto uaso, però uaso conueniente alla quantitade di che voi fare. E se il uino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di cannella, e oncia meza di peuere, & un quarto di macis, e libra una di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella calza à colare con tanto zaffrano, che il dia il colore, e cosi come serà colata la porrai nei tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A fa-

A fare mortadelle di carne.

Prima bisogna pigliare le budelle, o bondole di porco, e ben lauate à più lauature senza tirarli il graßo che li resta, e distrigale con sale farina, e vino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a più lauature di vino, e poi struccale da detto vino, e ponile in vn vaso con libra vna di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale cosi per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, & accompagna la magra colla graßa, si che stia bene a giudicio di chi le vuol fare e pesta benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre vinticinque di carne gettali dentro, in due, o tre volte oncie dieci di sale, e oncie vna di peuere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e vna pennola di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che hauerà con queste quattro sorti insieme, il che serà liquido da se, e fa vn bucco nella carne pesta col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spatio d'vn'hora spumeggiando, e poi aggiungeli vno bicchiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in più volte sempre spugnegiando. E poi lasciala stare cosi impastata per spatio di due, o tre giorni che non importa.

Inuestire.

Piglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lombi secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rassate brustollate, e nette, e musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustellati, e raßati, e netti freschi, e cauato

fuori

[f]ori tutto l'osso integro, e'l pessettolo similmente, e tut[t]e queste cose ponerai in vn vaso netto, ponendo in fondo [li] ambuzzi orecchie, e musetti con sale grasso sopra, e do[p]oi sopra le lingue, con il sale legiero, e sopra le gole, lon[z]oli, e pessettoli con vn poco di sale seminato, sopra, che [c]osi piglhano subito il sale, e lasciale cosi per tre dì, e poi [l]aua ogni cosa bene con vino nero, e poni ogni cosa in vn [v]aso netto in conserua nel vino nero puro, per vn'altro [g]iorno, e poi strucca ogni cosa dal vino molto bene, e caua [l]e budelle del sale, e ogni cosa laua di vino a più lauature, [e] strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi su[g]ale dal vino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schie[t]e, e queste che vorrai inuestire.

Salcizzoni.

Piglia pesi due di carne di porco, e pez'uno di carne di manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di carne li porrai oncia meza di sale, e grani sei di peuere ammaccato, e un poco di finocchio a tuo giudicio, e spugneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di vitello, e fa che siano bẽ salate. Dopoi schiappale alla lõga, e lauale molto bene à più acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel vaso doue ponerai dette budelle, e dopoi che sarãno ben lauate, li getterai, per dentro finocchio, e sale, e le lasciarai stare cosi per una notte in detto sapore, e uno giorno, e un poco di dolce nõ li sarà ingrato, poi inuestirai secondo l'vsãza, e ponili al fumo a seccare.

A fa-

A fare persutti.

Piglia cossetti de porci de pesi otto in dieci, e ponili in sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene come hanno bene preso il sale, cauali fuori di quella salamora, e sogliono pigliare il sale in giorni 23. poi piglia vno caldaio di vino bianco, ò nero, e fallo bogliere, e piglia i persutti ad vno ad vno, e caccіali in detto vino bogliente scambuzzali cosi tre, o quattro volte, e metteli da canto ad vno ad vno, e poi ritorna ancora da capo a fare il simile, e questo farai sei volte per cadauno. Dopoi mettilisopra vna tauola distesi, e poi piglia libra vna di coriandoli ben pesti, e inuolgerai in detta poluere i persutti, e poi li metterai in sopresso fra due asse, e quando saranno stati vn tempo cosi, piglierai libre doe di coriandoli ammaccati, e libra vna di finocchi, e oncie tre di poluere di garofani, e li coprirai di dette cose poi li ritornarai vn'altra volta in soppresso, per due altri giorni, e poi li cauarai di soppresso, e li ponerai ad asciugare in luoco caldo, ma doue non sia troppo fuoco, e saranno perfettissimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE, trutte, carpioni, ceuali, orate, barboni, lardoni, passare, rombi, angueselle, sardelle, luzzi, sturioni, in fette.

Et ogn'altro pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiappato, i grossi, e sottili, e le code, & i morelli.

Pigliarai vn vaso con buono aceto peuere cannella, gengeuero, garofani sale, e zaffrano assai per dargli il co-

il colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che vorrai accarpionare bene scagliato, e curato dentro, e lauato, e vn pochetto di sale sopra, e le infarinerai in bono olio, e cosi come sarà cotto, lo cauarai della patella, scolandolo bene dall'olio colla cazza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel vaso dell'aceto sì che stia tutto sotto, per lo dire d'vn Miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distenderai su vna tauola a scolare, e come sarà scolato, e raffredato bene, lo conseruarai in foglie di lauro, ò gionchi, e lo potrai mandare in cesti, da luoco a luoco del maggior caldo, e si cõseruarà otto dieci giorni, e cosi da ogni tempo è buono, e quando è caldo dalla cotta, è diuino, con del medesimo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a più acque le scorze. Poi saluale ponendo a bogliere i miglioramenti in morelli, come saranno ben cotti, li pigliarai, e ponerai in mortaio, riseruãdo i pezzi delle spine da banda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole ambrosine pelate, e zuccaro, e cannella fina, vua passa, & herbe oliose, & il conueniente sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grande come i morelli, & empili del deto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi delle spine, e con lo ago li cuserai da i capi, e ponerai allo spiedo delle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che sarà, taglierai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra zuccaro, e cannella, e poco sale.

Fonghi freschi, e salati, à varij modi.

Piglia i tuoi funghi freschi, e taglali in quarti, se son grandi, e metteli a bogliere in acqua con mollena di pa-

ne,

ne,e aglio per cauargli il veneno,poi falli scolare bene da l'acqua,e poneli in vn vaso con vn puoco d'olio buono, e sale,e prasomeli,e menata molto ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & agresto c'habbia dello acetoso,e mettine ne i detti fonghi, tanto che li paia c'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bollire molto bene per mez'hora, e ponili dentro peuere, cannella, gengeuro,sale,e zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e vn puoco di mele, e zuccaro, tanto c'habbi vn poco del tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staranno bene.

Ad altro modo,li mondarai,e ponerai a cuocere nella tiella,con olio,peuere,e sale.

Ad altro modo,li porrai a cuocere nella tiella con lardo,sale,e peuere,e aglio pestato minuto co i coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati frigeli nella patella, con naranci,peuere, e sale sopra.

A altro modo,pigliarai i fongi infarinati, e friti, e li porrai in vna patella con aglio, e prasemoli pesti minuti con i coltelli,e olio buono,e agresto,o succo di naranci, e peuere,e soffrigerai ogni cosa insieme con sale, saran buoni, e cosi si potrà conciare i fonghi salati,facendoli stare quattro hore in acqua tepida,e seruare l'vltimo modo. Eccetto che li metterai il sale.

Galle in sapore,e fritte per piatti dieci.

Piglia di mandole ambrosine libre due brustellate, e mollena di pan buffetto grosso brustolato mogliato in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia

chiaro,

biaro, perche nel cuocere viene spesso, poi piglia sale, di peuere oncia meza, di cannella oncia meza, di gengeuro oncia meza, di zuccaro oncie quattro, o mele che habbi vn poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le gallane saranno cotte, o allesse, o fritte ghe le porrai dētro, e ghe le lasciarai vn pochetto dentro, poi le imbandirai, e vogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cotte allesse, le ponerai a frigere nella patella, con olio, & herbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, peuere, e sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e saran ottime, e vogliono essere mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la lampreda, e lauala con acqua calda, poi cauali tutti i denti, e habbi vn vaso con aceto bianco, e dagli vn taglio nella panza per la longa, si che li possi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene tutto il suo sangue, poi piglia cannella intiera, e garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca vn pezzo di cannella, poi la inspiederai a guisa di anguilla, e la farai cuocere pian piano. Poi pigliarai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello, e pigliarai cannella intiera, zuccaro, e sale, e lo ponerai sotto lo spiedo nella giotta, acciò che li coli dentro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in vn piatto, e mandala in tauola.

Ad altro modo, conciarai la lampreda come è detto

di ſopra, fino alla lauatura. Poi piglia vna pignata, e poniglieIa dentro con olio buono, tanto che ſtia tre buon dita ſotto l'olio, e falla bogliere pian piano per ſpatio d'vn'hora, poi piglia nizzole, ouero mandole bruſtollate & habbi vn panno di lino, e fregale, poi peſtale nel mortaio con vna fetta di pane arroſtita, e come ſaranno ben peſte le diſtemperarai nella lauatura, e ſangue della lampreda, e paſſarai per la ſtamegna, poi la porrai in vn vaſo con zuccaro, e cannella, & altre ſpecie, e ſale, e olio, e la porrai ſopra le bragia facendo bogliere pian piano ſempre meſcolandola, e come ti pare cotto detto ſapore, leualo dal fuoco, e cauarai la lampreda dell'altro vaſo, come ſarà cotta, e la ſcolarai bene da quello olio, e poi la metterai in vn piatto, e li porrai poi ſopra il detto ſapore, e zuccaro, e cannella ſopra le lampredine picciole frigerai in vn buono olio, come ſaranno lauate, e infarinate, e li porrai poi ſopra ſucco di naranci.

Trutta, ò luzzo, ò varollo, ò meggia in vino

Piglia vino bianco dolce, e vn poco d'aceto forte, e ſale, e vua paſſa, e peuere, e cannella, e gengeuro peſti, e vn poco di zaffrano, e metti a bogliere, ogni coſa con praſomeli tagliati, e fette di pane, e peſce tagliato in pezzi. E s'èl vino non ſarà dolce, ponili mele, o zuccaro.

Peſce in caſonada.

Piglia il peſce che ſia ben ſcagliato, e lauato, poi taglialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, piglia vino bianco buono, e aceto forte, e vna brancata di ſale, e poni a bogliere ogni coſa col peſce, che ſia ben ſchiumato, e come boglie gettali dentro vna brancata di rami di ſaluia, e laſcialo cuocere, come ſarà cotto, ſi

puote

uote mangiare caldo, ma è meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce viuo, o almeno fresco, e schiappalo
er schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli vna
uatura d'acqua fresca. Poi mettilo in vn vaso, e tanto
ceto forte che stia sotto, e vna scutella di sale, e lascialo
osi per quattro hore o poco più, poi piglia acqua pura, e
onila a bogliere con vna brancata di sale, e come boglie
ettali dentro il pesce, e schiumalo sin che sarà cotto, poi
o imbandirai come sarà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia vino bianco buono, e aceto bianco forte, e tanto
ell'vno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con sale pe-
ere pistazziato, e gengeuro pesto, e come boglie taglia il
esce, viuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo den-
ro, e lascialo bogliere, sino che sarà cotto, e sarà migliore
reddo che caldo.

Tenca rouerscia ottima.

Piglia vna buona tenca, e scorticala lasciandoli la te-
a attaccata alla pelle schiappata prima per lo mezo, poi
ogli il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i
oltelli come faresti il lardo da ponere in vna minestra,
pesta secco herbe oliose, poi habbi noci peste, e vn poco
i formaggio duro, e torli di voua battute, e buone spe-
ie, e vua passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa
nsieme, e di questa compositione impirai la pelle della
enca dal lato dritto, e se li metterai vn poco di aglio
en minuto non li disdirà. Poi lega la detta tenca con az-
e sottile, e la frigerai in buono olio, e fritta che sarà, li
agliarai via l'azze, & la imbandirai, ponendoli sopra

naranci, o aceto, o cisame, o camelino, o gelatia, o altro c
ti piaccia per variare.

Altro pesce in sale.

Piglia vn luzzo grosso viuo, e fendilo per schiena
ponilo in sale cosi intiero, e lascialo stare cosi vna notte
vn giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo sta
cosi per due giorni, poi laualo cosi grossamente senza sc
gliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in vino, con aceto, e pe
re come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce à capucciolo.

Nella grande varietà de pesci, ritrouo che la meggi
l'orata vecchia e'l dentale mezzano, e'l persico, e'l ten
lo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama capucciolo
Pigliarai vno dei sopradetti pesci, e lo fenderai per schi
na, e li cauarai la interiora, e lo porrai a moglio in aceto,
vino, e sale, e poluere di fiore di coriandoli, ouero di finoc
chi pesti, e farai che stia sotto detto aceto, e vino per tre
o quattr'hore, e non più, poi li darai vna lauata, e infarin
rai legiermente, e le inspiederai, e lo porrai a cuocere, vo
tando alcuna volta lo spiedo, quando da vn canto, et qua
do dall'altro, cioè, quando la ponta su la spiedera, e quand
il manico, e cotto che sarà, pigliarai noci monde, e tor
d'voua duri, vua passa, e vn poco di mele, o zuccaro, e pr
someli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distem
perando ogni cosa con agresto, e passarai la stamegna, e p
nerai a bogliere in vna pignata tanto che si inspessisca v
poco, e poi quando hauerai imbandito detto pesce aperto
porrai detto sapore sopra, e quando non vorrai la spesa d
questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fa-

A fare potacchio di pesce all'ongaresca.

Piglia cipolle tagliate minute, e ponile in vna cazza bagnata con olio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrigelo bene, e poi mettili dentro vino biãco, e se serà dolce serà migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi metilo al fuoco, e come boglie schiumalo molto bene, e poi habbi vua passa netta, e mele, & vn poco di cannella, e peuere, e tanto zaffrano che li dia il colore, e poi habbi sino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, e gittale dentro, e lascialo cuocere cosi pian piano, e poi l'imbandirai.

A fare vn potacchio di varuolo, meggia, rombo, luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, ò piccioli secondo che ti parerà, e lauato che l'hauerai, prima pigliarai cipolle, e persemoli pesti, minuti insieme, e li porrai in vna cazza con olio, e soffrigerai molto bene poi li metterai anco il pesce à soffrigere, poi li porrai aceto agresto, & acqua dentro, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e lo farai bogliere, e quando serà quasi cotto li porrai specie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, & vn poco di zaffrano per darti colore.

A fare pesce grosso in potacchio ad altro modo.

Piglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle sofrigere con olio, poi mettili dentro il pesce con vua passa, vino bianco, dolce, & vn poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, e quando serà come cotto, li porrai specie, come di sopra nell'altro.

Altro potacchio da pesce.

*Piglia herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo pe-
ce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere
sin olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di saba, e vn
poco d'acqua, e fallo bogliere, e quando serà quasi cotto, li
porrai le specie come di sopra, ma auertissi che vuole esse-
re poco brodo.*

A fare vn pastello d'anguilla.

*Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi
piglia vn'anguilla grossa, e mezana secondo che ti piace,
e scorzala, poi cauali la interiora, e salua il fegato, e ta-
gliale via il capo, poi tagliali in morelli, non spicandoli
però in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai
cauato, e la farai vna rotella, ma prima la inuolgerai in
buone specie, e sale, e la porrai nella caßa, con butiro, e po-
che specie, e'l succo di due naranci, & vn poco d'agresto
quando è tempo di crespina, o marasche, ò agresto in gra-
ne, o marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna,
quando dell'vna, e quando dell'altra, e poi li farai il suo
coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.*

A fare vn pastello d'anguile, ò altro pesce, a altro modo.

*Piglia le anguile, e scorzale, e falle in morelli, e ponile
nello spiedo, e quando seranno meze cotte hauerai la tua
cassa fatta tõda, e ghe le metterai dẽtro, poi pigliarai mã
dole pelate, e peste, e le distẽperarai cõ agresto, e vn poco
d'acqua rosa, e cãnella pesta, e vua paßa bẽ lauata, e zuc-
caro, e vn poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa
insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e
poi le farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.*

Pa-

Paſtello d'anguilla.

Prima farai vna ſpoglia di paſta reale, cōme è quella di i fiadōcelli. Poi piglierai le anguille ſenza ſcorzarle, e le sboglienterai in acqua bogliente, poi li tagliarai via il capo, e coda, e li cauarai prima le interiore, poi le tagliarai in morelli longhi vn ſomeſſo, e più, e meno ſecōdo che ti piacerà, e poi a vno a vno li andarai ponendo ſuſo la ſpoglia, laquale vuole hauere del groſſetto con vn pochet to di canella, e ſale intorno, e onta bene la paſta di botiro, gli darai due volte, come ſi fa a' fiadoncelli, e le aſſerrarai da i capi, poi le porrai in vna tiella, e le cuocerai, o nel forno, o ſotto il teſto, e ne potrai ponere due, ò tre per piattello.

Paſtello di carchiofoli, ò Ruuia in tegole, per i dì de Quareſima.

Prima farai la caſſa del paſtello, della medeſima ſorte di cui s'è detto per fare i groſtoli da magro poi il porrai buon olio, e qualche pezzolo meggia affumata alleſſa, & vn poco di peuere dentro, poi gli porrai ſopra i carchiofoli giungēdoli ſopra eſſi vn poco d'oglio, e peuere, e qual che pezzolo della meggia ſopradetta, ouero botarga tagliata minuta poi hauerai vn poco d'voua di luzzo, ò tencha con oncie due di zuccaro, e ſucco di naranci, ouero agreſto, e le peſterai bene, e meſcolarai bene inſieme, paſſandole per la ſtamegna con poco ſale, tanto che ſia vn puoco più di mezo bicchiero di compoſitione, e la ponerai nel detto paſtello, ponendoli poi il ſuo coperto ſopra, e lo porrai a cuocere.

Polpette di sturioni per piatti dieci:

Piglia la polpa dello sturione, e fallo in fette, come si fanno quelle di carne grosse vn dito, e sbattile molto bene con la costa del tuo coltello, e ponigli sopra del sale e poi habbi herbe olio/e peste ben minutamente,con i coltelli, con due torli d voua, e libra meza d'vua passa ben netta, gengeuero più che cosa alcuna, e peuere, e garofani pesti, zaffrano, e cannella, e le accomandarai secondo che ti parerà che stia bene, e porrai seco ancora di butiro libra meza, & incorporarai ogni cosa insieme in vno vaso, e poi distenderai detto battuto sopra le tue polpette, e le inuolgerai come si fanno le altre, e le porrai poi nello spiedo a cuocere, e come seranno cotte, le porrai in vna pignata cõ libra meza di butiro disfatto, & agresto, & oncie due di zuccaro, le porrai sopra le cenisi si che siano caldo, sino a tanto che le porrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le getterai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare d'altri pesci, cauandoli però fuori la spina.

Tomaselle da magro.

Piglia oncie sei di panza, ò lombi di luzzo netti bene dalle spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'vua passa, e oncie sei di zuccaro, e otto torli d'voua, e oncie due di cannella pesta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e poco zaffrano, & incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle fritelle, & infarinarle molto bene, poi frigele in butiro fresco, vogliono stare alquanto sfatto, e se li facesti la spoglia grossetta nõ seria fuori di proposito, impastata con farina bianca, acqua rosata, butiro, torli d'voua, e zuccaro.

A fare

A fare vn piatto d'voua dure piene.

Piglia voua fresche dieci, e li cuocerai alessi si che diventino ben dure, poi le monderai, schiapparai per meo alla longa, e le cauarai fuori i torli destramente, poi igliarai quattro de dette torli, & vn buon piccicotto di ormaggio duro grattato, & oncia meza d'vua passa, e no à quindeci pignuoli mondi, & herbe oliose, & vn poo di cannella pesta, e peuere, & vn puoco di Zaffrano, he li dia il colore, e pestarai bene ogni cosa insieme, con ncie due di zuccaro, & vn poco d'acqua rosata, poi piliarai il bianco dell'voua, & impirai quelli buchi doue rano torli di questa compositione, e li ponerai in vna tiel a senza fuoco di sotto, e li darai vna caldetta di sopra col esto, e l'imbandirai, e poi pigliarai tre fette di molena di ane mogliate nella sabba, ouero agresto, e le pestarai con n piccicotto d'vua passa, & vn torlo d'voûo, e zuccaro, e cannella, e le passarai per la stamegna distemperaa con sabba, ouero agresto, e li farai leuare vn boglietto oi li porai il sopradetto sapore, e se non vorrai fare quea spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in lio, & imbandite, li porrai sopra zuccaro, e cannella, & agresto.

A fare vn piatto d'voua alla Francese.

Piglia vn piatto d'argento, ouero vna tieletta, poneli libra meza di butiro dentro poi habbi dieci voua fresche, e valle rompendo a vno a vno nel detto vaso, e dalli destramente il fuoco di sotto, e di sopra col testo, e poi ponli sopra zuccaro, e cannella, e mandole in tauola, e questa viuanda serà più honoreuole, e sostantiosa a farla de torli soli.

A fare

A fare quaranta ritortelli d'vuoua alla Fiorentina pieni, & vuoti.

Piglia la patella con poco butiro fresco, e come è cald[a] habbi vn vouo ben battuto, e fa vna frittadina sottile, ponila in vno piatello, e poi habbi zuccaro, e cannella pe[-] sta, & vua passa, e leggiermente distendila sopra dett[a] frittadina, poi abbroffala con vn poco di sugo di naranci ò agresto, poi innolgila a guisa di zaldone, e cosi fann[e] quattto per piattello, e coprile cō vn'altro piattello sopr[a] le cenisi, sino che le vorrai mandare in tauola è quando l[i] vorrai mandare in tauola, li porrai sopra zuccaro, e can[-] nella, e sugo di naranci, & a farne per dieci piatti li and[e]ranno in tutto voua 40. e di botiro, libre due, e meza, e d[i] zuccaro libra vna, e meza, e d'vua paßa libra vna, di can[-] nella oncia vna, e meza, computato dentro, e di sopra, e na[-] ranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare vuoti que[-] sti ritortelli inuolgendo, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, ò cannela, ò sugo di naranci, ouero agresto.

A fare vna frittada doppia, piena.

Farai vna frittada d'vn vouo al modo sopradetto, e l[i] ponerai prima nel fondo del piattello vn poco di zuccar[o] è cannella, butiro, e succo di naranci, e poi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai liggiermēte a[l] modo sopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccaro, e cannella, e succo di naran cie, e vua paßa, e cosi ne farai al numero di quattr[o] l'vna sopra l'altra, impiendola del modo sopradetto, e l[a] porrai sopra le cenisi calde coperta sino che vorrai man[-] dare in tauola, ponendoli allhora sopra zuccaro, e cannella,

ella, e ſugo di naranci, & a fare dieci di queſte frittadel-e gli andarà la medeſima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli ſopradetti.

Frittada ſemplice verde, piena. E rognoſa.

Pigliarai voua dieci, perche queſto è il ſuo ordinario, e e sbatterai molto bene, con poco ſale, e come ſono ben battute, li porrai dentro vn poco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie ſei di butiro freſco, e disfatto che ſarà, li gettarai dentro l'voua, e cuocerai la tua frittada, laquale vuole eſſer morbida, poi li porrai ſopra cannella peſta, come ſerà imbandita. Et volendola verde, li porrai, menta, maſomeli, & altre herbe glioſe dentro piſtate ben minute, con i coltelli, ſeruando l'ordine di cui s'è detto di ſopra nel cuocerla. Et volendola piena li porrai formaggio graſſo grattato, ò puina, e vua paſſa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e finocchi freſchi, e quando vna coſa, quando l'altra, e volendola rognoſa, ſeruarai l'ordine della prima, aggiungendoli perſutti tagliati minuti, o di mortadella oncie tre in quattro, ſeruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e ſopra il tutto li conuiene molta cannella peſta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, ò cinque voua freſche ben battute, & vn poco di pan grattato, & vna meza ſcutella di cauiaro freſco, & vna brancatina d'herbe olioſe, & vn poco di cipolla, ben peſta con i coltelli, e meſcola bene ogni coſa inſieme con vn bicchiero d'acqua, e come ſerà ben meſcolata ogni coſa, hauerai la tua patella con butiro freſco disfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dẽtro facendola

cuo-

cuocere nel modo che si fanno l'altre frittade, e come ser imbandita li porrai sopra vn puoco di cannella pesta; ma auertißi, che quando il cauiaro non serà fresco, e serà salato, lo potrai ammogliare, nell'acqua calda, e glielo lasciarai per vn'hora.

Cauiaro per mangiar fresco, e per saluare.

Piglia l'ouo dello Sturione, e come più sono nere, sono migliori, e distrigale su vna tauola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesala, per ogni libra vinticinque d'voua, li ponerai oncie dodici, e meza di sali, cioè oncie meza per libra d'voua, poi ne ponerai in vn vaso con il sale, e lo lasciarai cosi per vna notte, poi hauerai vna asse nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi vno colle fronde di legno intorno inchiodate, altre tre buona dita, poi pigliarai le dette voua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia honestamente caldo per spatio di due Pater nostri, poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con vna paletina di legno, e le ponerai vn'altra volta nel forno lasciandogliele come è detto di sopra, & andarai cosi facendo che seran cotte, e questo serà quando le voua non scioppparanno sotto il dente, e che seranno mancate quasi il terzo, e bisogna bene auertire a questa cottura, perche per conseruarlo vno anno, ò due farai a questa maniera, lo porrai in vasi di pietra bene inuitriati, con un poco di olio di sopra, in luoco fresco, e quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai vn poco d'oglio, e come non serà caldo, basterà riguardarlo ogni due mesi.

In quello che vorrai mangiare fresco, che è ottimo, li

porrai

porrai solamente vn terzo d'oncia di sale, per libra di voua oncia vna e mezza di peuere ammaccato, per ogni peso d'voua, e questo peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato, però ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l sale, quando salarai le voua.

A fare ruuie in tegole, da grasso, & da magro.

Piglia le tegole della ruuia tenere, e tagliali via il fiore, il picollo, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con vn poco di persutto tagliato minuto minuto, per dargli odore, poi le imbandirai, e li porrai sopra vn poco di peuere, e questo è quanto a i dì da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro farmaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

Piglia rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di butiro, e poi taglia le in fette sottili, & habbi di formaggio grasso, libre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi vna teggia, e poneli dentro vn suolo di rape, e vno di formaggio, e di butiro libre tre, e di zuccaro libre due, di cannella oncia vna, e mezza, e vn quarto di peuere trà mezo, a tanti suoli quanto vorrai, e poi le farai cuocere co'l testo, ponendoli quando saranno cotte altro zuccaro, e cannella, e butiro fresco disfatto sopra, e non potendo, o non volendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto, nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piattelli d'argento, ma sono migliori nelle teggiette di terra ben vidriate, e mettine vna picciola per piattello.

A fare voua fritte a varij modi.

Pigliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, caldo, e romperai le tue voua a vno a vno, e le frigerai in detta patella, e poi la imbandirai sino a otto per piatto, e li porrai sopra agresto chiaro, & vno gocciolo di cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla volta doue sarà il butiro caldo, e subito romperai le tue voua fresche, e ne getterai vno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbandirai a otto per piatto, ponendoli sopra zuccaro, e cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di formaggio grasso della grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che si e fatto a quelle del pane, e le imbandirai, otto per piattello ponendoli di sotto, e di sopra zuccaro, e se ti greuerà la spesa, le potrai fare senza zuccaro, e specie.

Sapore di marene, ò corniali da conseruare.

Piglia le mareme, o corniali che siano ben mature, e colle mani rompilli in vna pignata, o altro vaso ben stagnato, e bene rotti che li hauerai, li metterai seco buona quantità d'agresto nuouo se ghe ne sarà al tempo delle marene, e peuere pesto, sale assai bene, e li farai bogliere per spatio d'vn'hora, e mezo, e più, poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in vn vaso vidriato, e quando te ne vorrai seruire, li ponerai specie, e zuccaro, a tuo giudicio, e detto sugo è buono per dare colore a molti sapori.

ſtello di peſce, ò trutta, ò carpa, ò varolo, ò luzzo intiero, ò in pezzi, ò di ſturione, per lo commune.

Pigliarai il peſce ben ſcagliato, e lauato, e ſcolato da cqua poi farai la tua paſta con voua, ſale, e butiro, oue buon olio, e la aſſottigliarai, ſi che reſti groſſa mezo di, e longa quanto ſerà il tuo peſce, poi hauerai peuere nnella, gengeuro, e vn poco di zaffrano che ſia in tutto na buona cucchiara, e ſale, e l'inuoltarai intorno det peſce, poi ſerrarai la paſta, e come la vorrai aſſerrare, i metterai ſpecie nel buco, doue ſi ſaranno cauate le inriora, e poi le ſerrarai in ſucco di naranci, o qualche tta di naranci tagliata, e panocchie di finocchio, e olio, ero butiro puoco, o aſſai, ſecondo lo eſſere del peſce, e tto il paſtello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'voua chiamati voua fritte à ſcartuzzo.

Piglia due voua ben sbattutte con ſale, e vn pochetto acquà freſca dentro, e gettale in vna patella picciola a uocere con butiro caldo, tanto che il fondo della patella a onta, e fa vna fritella che ſia ſottiliſsima, e come ſi incomincia à ſugare, habbi formaggio buono grattato, e n poco di peuere peſto meſcolato con detto ſormaggio, e ttaglielo ſopra, e nel mezo della frittada diſtēdili vna amicella di roſmarino tenerina, e colla ſpatolla và voltando detta fritada a guiſa d'un zaldone, e poi la imbanirai ne i piatti con zuccaro ſopra, e ne potrai metter anco di tre per piatto.

Per

Per fare sei groſtate.

Pigliarai ſei tiellette picciole, ouero ſei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di butiro per piatto, e oncia meza di zuccaro ben diſteſo. Poi hauerai 30 fettine di pane quadre, e ſottili bruſtolate, e poi fritte in vna libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben graſſo, tagliato in fette, e le porrai ſopra il pane, cioè meza libra per piatto, e li porrai poi ſopra oncia vna di zuccaro, e due di butiro, e li darai vna buona calda col teſto, e poi eſſendo cotte li porrai dare un'altra meza oncia di zuccaro per piatto.

Le dette groſtate potrai fare ſenza le fette di pane ſeruando nel reſto l'ordine ſopradetto, & anco potrai frigere il formaggio in fette nella patella, con butiro freſco, & imbandito, ponerli ſopra zuccaro.

Per fare vna butirata.

Piglia vna tiella ouero vn piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di butiro freſco, e oncia vna e meza di zuccaro ben diſteſo. Poi hauerai ſinto a otto fette di pane buffetto ſottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche di ſopra, oncie tre di butiro freſco, & oncie tre di zuccaro, e li darai vna buona calda col teſto, e ſarà fatto.

A fare cipolle in tiella.

Piglia le tue cipolle, e mondale, e poi falle alleſſare in acqua intiere però, e quando ſaranno cotte, le farai ſcolare

re dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una tiel con buon'olio, le farai frigere, ponendole un testo di sopra, si che venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra un poco di peuere, & in vece dell'olio, le potrai frigere in butiro fresco, e seranno migliori.

A fare zucche fritte.

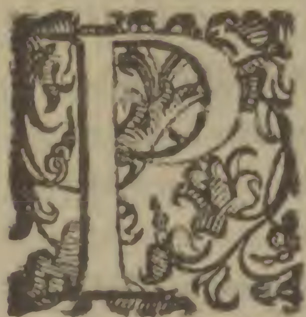
Piglia le zucolle tenere, che non siano molto grosse, e poi che le hauerai rassate, e le taglierai in fette sottili, e le istenderai, gettandoli sopra del sale, tanto che piglian un puoco detto sale, poi frigerai in olio, o in butiro secondo che vorrai, ma infarinandole però prima, e poi che seranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra finocchi, freschi sgranati, o agresto.

A fare fasoletti freschi in tegola.

Pigliarai le tegole de fasoletti quando sono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua boliente, e subito si cuocerãno, & cotto che seranno le porrai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio, ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai un poco di aceto, e peuere, e poi le imbandirai.

...rotta piccola nella teggia
Olio, sugo d'agresta, latte d'amandole, cipolla, petrosello, pignoli, speciaria e zuccaro.
Salcicciotti lib. 20
Sale lib. 1 .4. Pepe onc. 2 lardelli lib. 2

CAVI DI LATTE.



Igliarai il latte buono ſecondo la quantitade che vorrai, e peſi vno di latte ne farà otto, o dieci, e lo porrai in una caldaia al fuoco chiaro, che nõ pigli il fumo, e l'andarai meſcolando ſempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine catinelle picciole, e li porrai dentro detto, latte, e lo laſciarai rafredare, e come ſerà freddo, farà vna telarina, laquale ſerà il cao di latte, laquale leuarai di ſopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornerai il latte al fuoco, e farai il ſimile coſi tre volte, perche poi non vſcirà più coſa alcuna, e ſe vna telarina non baſta nel piattello, ponigliene due, o tre, ſecondo che biſogna. E quando li mandarai in tauola, li porrai ſopra zuccaro: E nota che il latte, non vuole eſſere di vacche, che ſiano ſpeſche di latte, perche naſce male, e non vuole eſſere anco ſpumato il latte.

Lattemele.

Pigliarai la pãna di latte, ſecõdo la quantità che vorrai fare, et vno fiaſco, ne farai otto, o dieci piateli, ponila in una zanzola, che habbia del lõgo, collo coperchio buſo et habbi vno baſtone con un tondo del capo di ſotto come ſono q̃lli che ſi fa il butiro, e menalo bene ſuſo e giuſo vn pezo, e poi caua il baſtone, e laſcia ſtare coſi vn poco, che naſcerà lattemele di ſopra, e cõ vna cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in vn vaſo in luoco freſco a poco a poco, coſi andarai menando il baſtone più volte ſegueudo

l'or-

l'ordine sopra detto, perche và nascendo poi come li vorrai mandare in tauola lo imbandirai in piattelli, dandoli sopra zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere vna pelle di capretto scorticato a folicello, laquale con varie lauature sia ben curata, e con spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quando la pelle sarà in essere, e sutta, pigliarai il latte che nõ sia spannato, e lo ponerai nella detta pelle per lo buco del collo, tanto che sia più di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta pelle, sempre paßeggiandolo, e sgussandolo, e se serà da tẽpo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, et il latte di capre, & il migliore, e come l'haueraimenata vn'hora, slegherai uno de i piedi al capretto, e farai vscire fuori la mãtiglia, e serà come butiro, laquale farai andar vn vaso d'acqua fresca facendone poi piattelli, con zuccaro fino sopra.

Ma perche questa viuanda è molto difficile farne gran quantitade per vn conuito grande, darai ad intendere a ogni vno, che questa sia mantiglia, pigliarai vn terzo di latte, e due terzi di butiro, e lo porrai nella detta pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tãto che'l butiro si sbiãche, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e ãdare nell'acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per essere tutto d'vna vgualezza, e poiche l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra zuccaro fino.

Puine di Butiro.

Piglia tre fiaschi di pãna di latte, e ponila in vn vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre moscolando pian,

piano, ſino che lieua il boglio ſubito che comincia a bo gliere habbi vn mezo bicchiero d'agreſto, e gettaglie dentro in quà, & in la, e ſubito leualo dal fuoco, naſcer a no ſei puine, & colla cazzi le cauarai, e ponerai nel puinarolle, ò piattelli.

Vermicelli di butiro.

Pigliarai butiro freſco, e lo lauarai con acqua freſc più volte, e l'vltima lauatura ſarà acqua roſata con zuc caro. Poi hauerai vn cannone di latta, ò di legno buſo, guiſa d'un ſcrizzotto, ma che habbi il fondo piatto co tre, ò quattro buchi dentro, poi farai il cannone quaſi pi no di butiro, e hauerai vn legno che uada ben ſerrato ne detto cannone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il bu tiro vſcirà fuori per i bucchi del fondo, e ſeranno vermi celli, iquali andarai imbandendo ne i piattelli, dandol poi di ſopra zuccaro fino.

A fare vno formaggio alla Catelana.

Piglia carne vergelata ſecondo che lo vorrai grande ò picciol, e tagliala minuta, e quadra come è vn dado, po mettila a bogliere in acqua, e quando ſerà quaſi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a ſcolare farai che reſti be ne aſciuta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata cō latte, e la farai bogliere e quādo ſerà bene cotta, la farai bē ſcolare dal latte più che potrai poi pigliarai vna pez za bianca, e gliela porrai dentro, e la ſtruccarai molto be ne, e poi la metterai in ſoppreßo con buon peſo ſopra, e ſerà fatto, e ſe li vorrai dare forma con cerchiello, o al- tra coſa ſtarà a te.

A fare compoſte di ſcorze di meloni, o ſcorzie di zucche, o rape, ouero perſiche integre, & acer-

be, da conseruare per Quaresima.

Piglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo parere, e mondale, e ponile ammoglio nell'aceto con sale per quindeci o vinti giorni. Dopoi le cauerai dall'aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buō boglio, e poi le cauerai e le getterai in vn altro vaso d'acqua fresca, & ghe le lasciarai tanto che sian raffredates Poi li cauerai di dett'acqua, & le distēderai sopra vn'asse, mettendoli dapoi vn'altra asse di sopra con pesi che le soppressino, e le lasciarai cosi in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi vn vaso, & ghe le metterai dentro cō tāta sabba che dette robbe stiano coperte, e le farai fare vno buon boglio in detta sabba, di modo però che nō si disfacciano, e le ponerai in vna orna acconciata mente, e li getterai sopra detta sabba doue hauranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per venti giorni. Dopoi piglierai vn'altro vaso, et le cauarai di detta orna, e le metterai dentro con mele, e sabba, e cannella, peuere, gengeuero, zaffrano, secondo la quantità, che vorrai fare, e cime d'osmarino, e saluia, e farle ribollire vn'altro poco con le sopradette cose, poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e seranno fatte; e se non ti graua la spesa, farai bolire questa vltima volta in mele solo.

Auertendoti che le persiche non vanno soppressate.

A fare viuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai carne di vitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pelegate, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi vna pestata d'herbe oliose, & vua passa, e un poco di specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli di quattro oue dure, cioè il torlo solo in

tegro poi piglia la mita della compositione sopradetta in forma di meze balle da vento, e mettili fra mezo i quattro torli sopradetti, & serale, poi in forma de vna balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con vna pesta ta d'herbe oliose, & vn poco di noce moscata, e tanto zaffrano che li dia il colore poi le imbandirai vna, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne vorrai.

A conseruare ceuali, & orate per Quaresima. o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezo Settembre fino a mezo Nouẽbre, e lauali bene cosi integri, senza scagliarli, & aprili, e poi cuocili alle bragie sopra la gratella, si che non siano troppo cotti, distendili sopra vna asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per vna notte, poi habbi vna orna doue li conciarai dẽtro l'vno sopra l'altro, mettẽdoli però tra mezo sale, e finocchi poi li getterai sopra aceto forte, tanto che stiano coperti, puoi quãdo te vorrai seruire, li scalderai nella patella. E se per secchia di aceto li farai bolire libra due e meza di mele, e li lasciarai raffreddare prima che ghe le metti sopra, seranno assai migliori, i ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li verzellati sono i migliori anche i letergani possono passare.

Le orate vanno lauate senza scagliare, vanno vn poco aperte tanto che li caui le budelle, e poi se li getta vn poco di sale, poi le frigerai, e le lascierai rafreddare poi che saranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE CHE In questo Libro si Contengono.

TORTE DI VARIE, e diuersi sorti.

Torta

PASTE PER DI DI QVARESIMA, e gran vigilie, dellequali anche ſe ne puote ſeruire per tramezi ne gli altri giorni.

Mineſtre da graſſo, e da magro.

Onga-

MINESTRE PER DI DI Quaresima ò gran vigilie, magre in tutto.

Sapori diuersi sì da grasso come da magro.

Mo-

Agre-

POTACCHI BRODI.
e robba in tiella, & pignata stuffata, & in forno.

Cap-

ROBBE PER ANTIPASTI, o tramezzi, come polpette, ceruellati, ſalciccie, dobbe, & altre ſimili, come di ſotto appare.

Gelatine diuerse.

A fare Salami.

In-

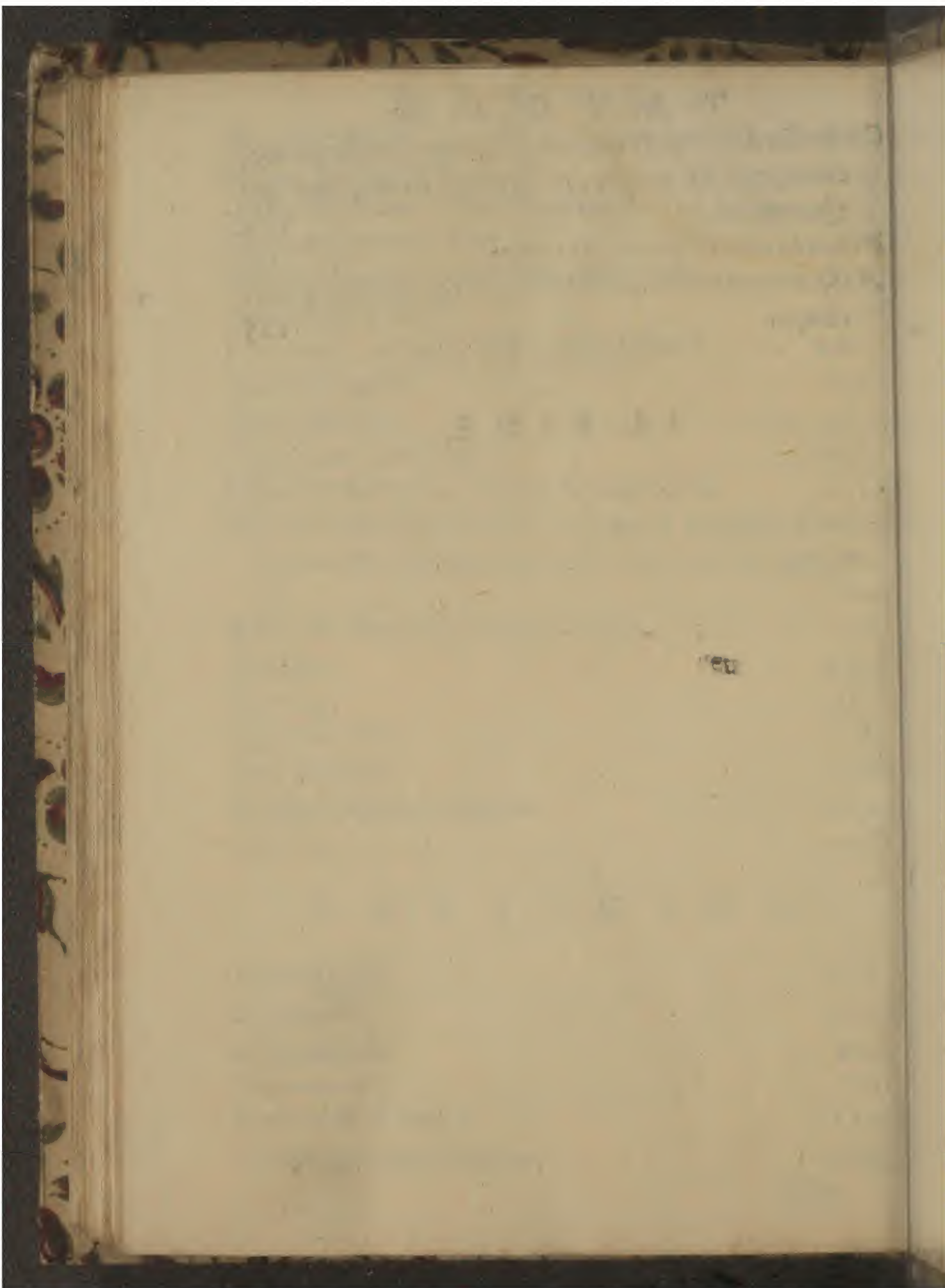
Trattati di pesce.

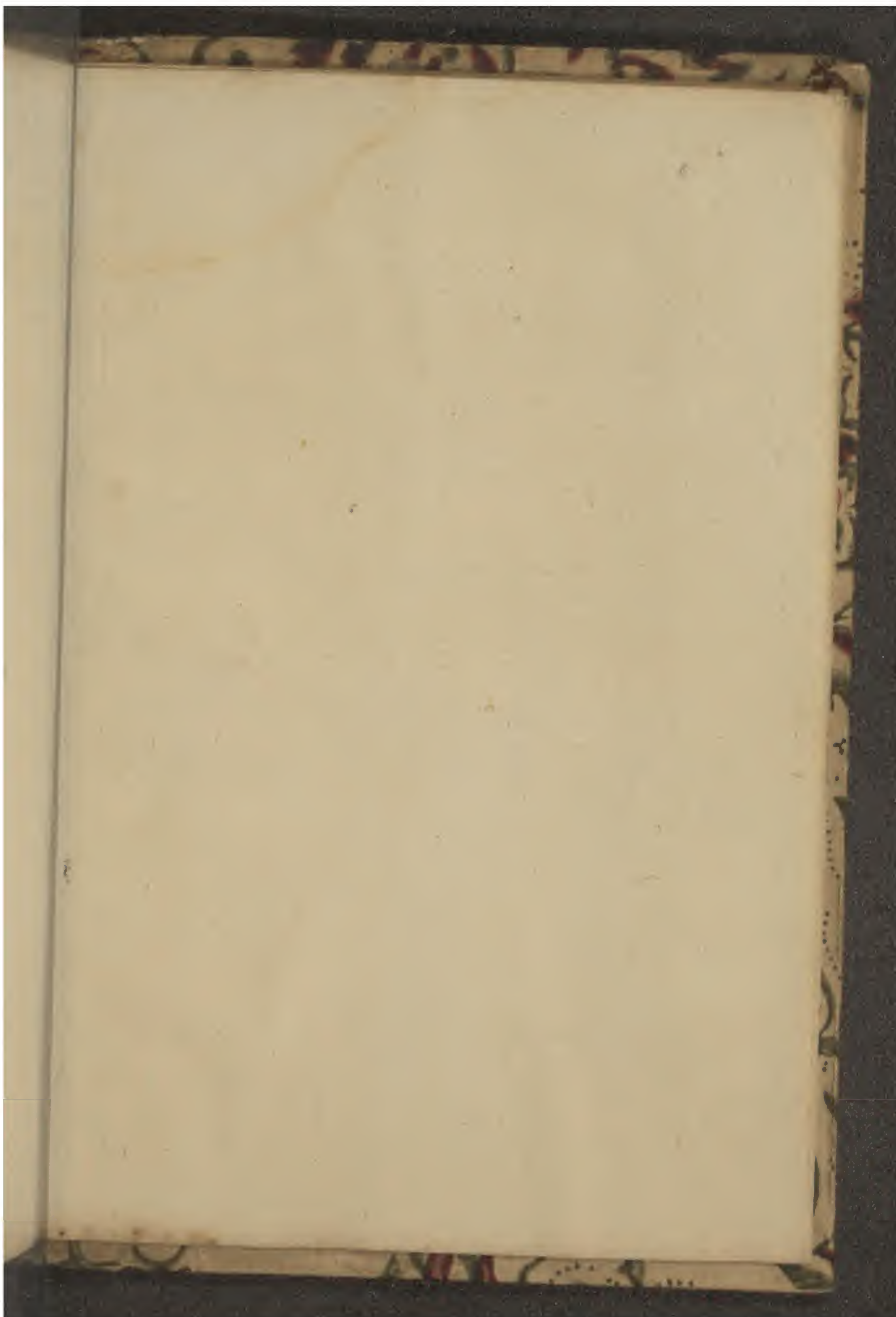
Voua

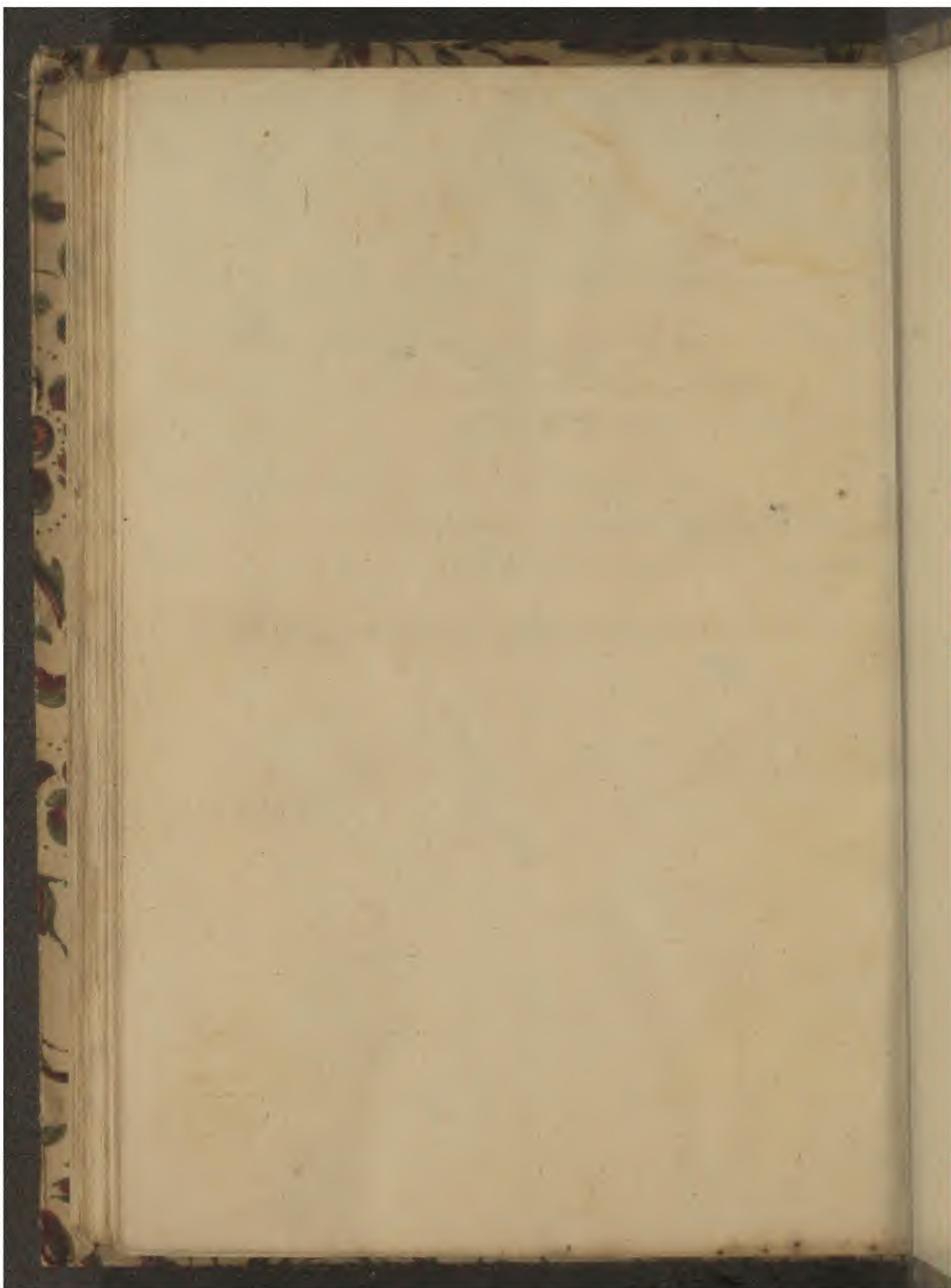
LATTICINI.

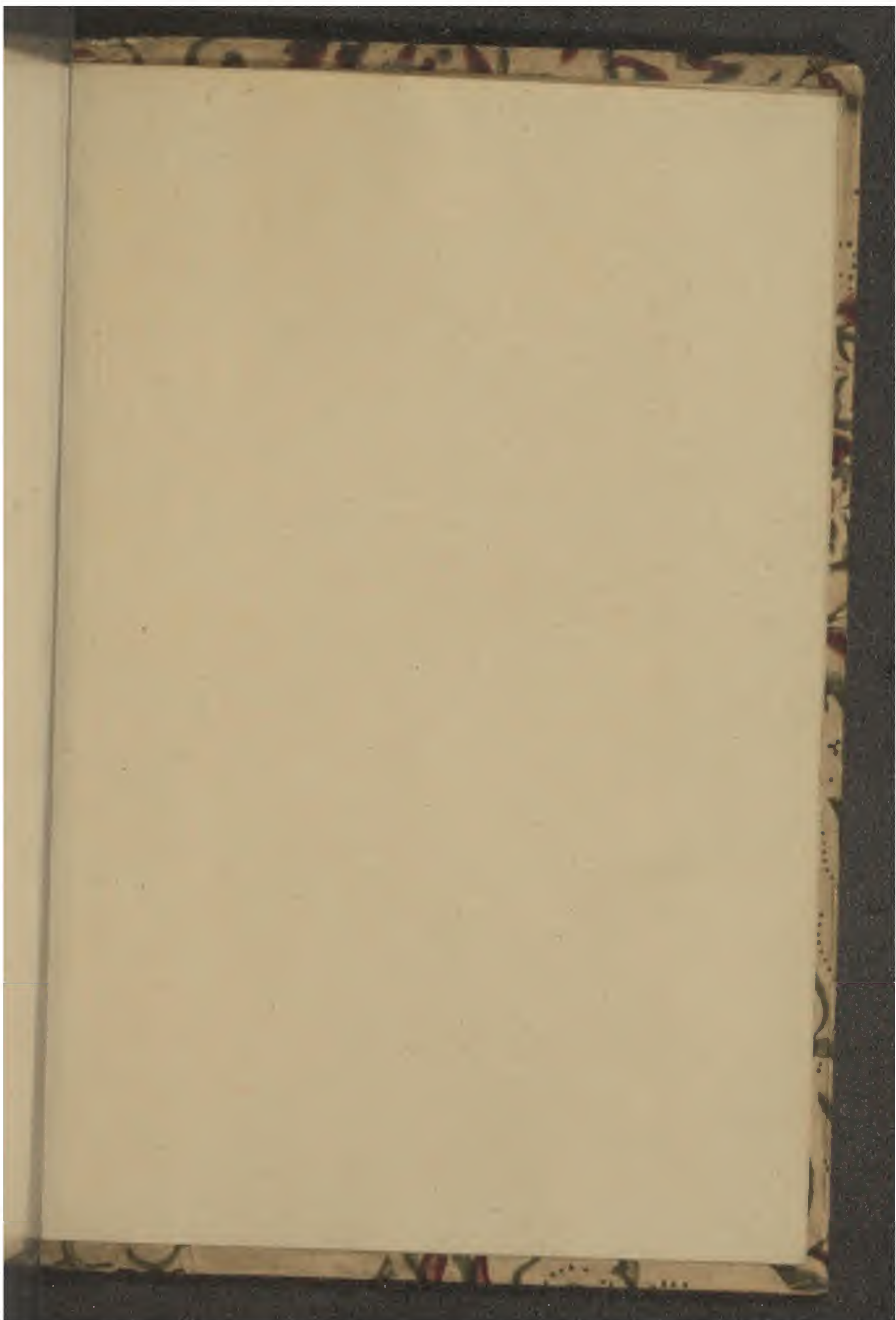
Com-

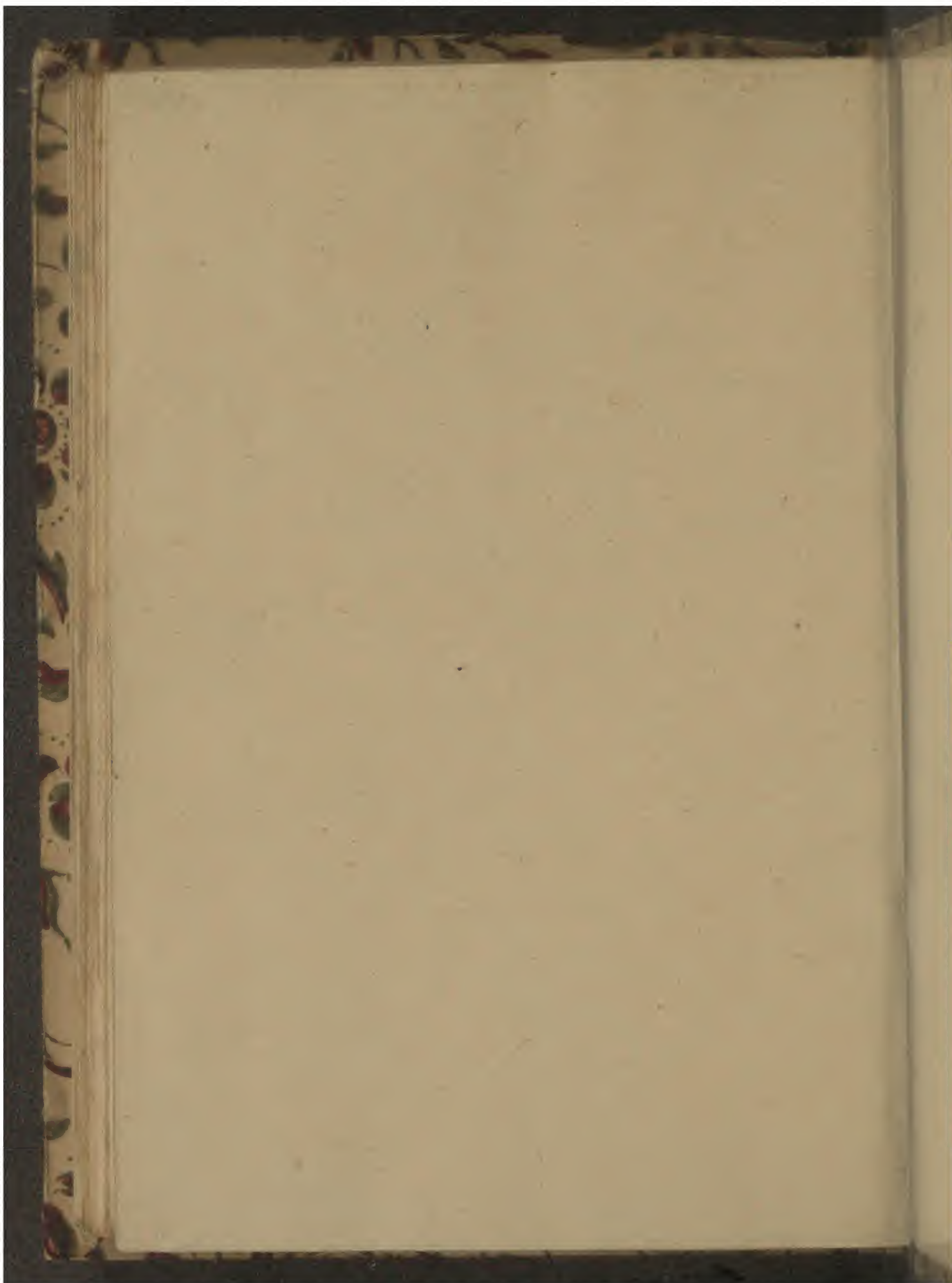
IL FINE.











85 -

Ill. comp.